



Speiseplan

KW 28: 08.07.- 14.07.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Fischfilet Bordelaise mit Rahmkarotten und Kartoffeln <small>A, C, G, D, I</small>		Panierter Käse mit Rahmkarotten und Kartoffeln <small>A, C, G, I</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Di	Schweine/Putensteak mit Champignonsauce und Semmelknödel <small>A, C, G, I</small>		Pilzragout mit Semmelknödel <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison Schokocreme <small>6</small>
Mi	Ungarisches Hähnchen-Paprikas mit Bandnudeln <small>A, C, G, I</small>		Gebratene schwäbische vegetarische Maultaschen mit Ei <small>A, C, G, I, 2, 3</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Do	Canelloni Bolognese (Rind) mit Tomatensauce und Parmesan <small>A, C, G, I, F</small>		Canelloni mit Zucchini-Spinat-Ricotta-Füllung dazu Tomatensauce und Parmesan <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison Bircher Müsli <small>A, A4, A1, F, G</small>
Fr	Mensa geschlossen				

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten