Speiseplan

KW 29: 14.07.- 20.07.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Hähnchenschnitzel natur in aromatischer Kräutersauce, dazu bunte Karotten und Reis A, G, I		**Vegane Bratlinge mit bunten Karotten, feiner Kräutersauce und Reis** A, I		Obst nach Saison
Di	Asia-Rind- oder Schweinefleisch nach Szechuan-Art, mit würzigen Mie-Nudeln A, C, G, I		**Veganes Chop Suey mit knackigem Gemüse und duftendem Reis** A, I		Obst nach Saison Zitronen-Joghurt-Creme G
Mi	Zartes Seelachsfilet mit feinem Broccoligemüse, aromatischer Kräutersauce A, G, I, D		Bunter Gemüseauflauf mit aromatischer Kräutersauce A, C, G,		Obst nach Saison
Do	Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch fein gewürzt und überbacken, Tomatensauce A, I, F, C, G		Cannelloni gefüllt mit Zucchini und Spinat in würziger Tomatensauce A, C, G		Obst nach Saison Nuss-Nougat Pudding G, H2
Fr	**Mensa geschlossen**				

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

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	Schalenfrüche
H 1	Mandeln
H 2	Haselnüsse
H 3	Walnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid u. Sulfide
M	Lupinen
N	Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten