Speiseplan

KW 40: 02.10.- 08.10.2023

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	**Mensa geschlossen**				
Di	**Feiertag**				
Mi	Fischstäbchen A1, D Butterkartoffeln G Dill-Senfsoße A1, G, J		Rigatoni mit Käsesoße A1, C, G dazu Rucola und Cherrytomaten	Tagessuppe	Obst nach Saison
Do	Paniertes Schweineschnitzel/ Putenschnitzel A1, C Schwäbischer Kartoffelsalat A, I, J Zitronenecke		Vegetarisches Chop-Suey I, G, C, A1, F Frühlingsrolle, vegetarisch F, A1 Gebratene Nudeln C, A		Fruchtjoghurt G
Fr	Hähnchenroulade mit Spinat J, G Linguine A1 Bratenjus A, I		Cannelloni Ricotta-Spinat in Tomatensoße A1, C, G Parmesan G	Tagessuppe	Obst nach Saison
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