



# Speiseplan

KW 40: 30.09.- 06.10.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Hähnchenpiccata mit Djuvecreis  <small>A, G, C, I</small>		Frühlingsrolle, vegetarisch mit Asiasauce, Reis und Gemüse VEGAN  <small>A, I, F</small>		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Lachslasagne mit Tomatensauce und Grana Padano  <small>A, G, C, D, I</small>		Tortellini Spinat-Ricotta mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesan  <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison  Panna Cotta g
<b>Mi</b>	Gemüse Eintopf mit Debreziner und Brötchen  <small>A, I, 2, 9, 5</small>		Gemüse Eintopf mit Brötchen VEGAN  <small>A, I</small>		Obst nach Saison
<b>Do</b>	<b>Feiertag</b>				
<b>Fr</b>	<b>Brückentag - Mensa geschlossen -</b>				
<b>Kennzeichnung:</b>	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** Schalenfrüchte
  - 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