



Speiseplan

KW 42: 13.10.- 19.10.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Gemüse Eintopf mit Debreziner-Wurstchen und frischem Brötchen A, I, 2, 9, 5		Gemüse Eintopf mit veganer Wurst und frischem Brötchen VEGAN A, I		Obst nach Saison
Di	Jägerschnitzel mit Spätzle A, C, G, I, J		Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A, C, G, I		Obst nach Saison Rote Grütze mit Sahne g
Mi	Knusprige Schweinshaxe mit Semmelknödel, Sauce und Rotkohl A, C, G, I		Couscous-Gemüse-Pfanne VEGAN A, I		Obst nach Saison
Do	Nudeln mit Lachswürfel, Spinat und Zucchini A, C, G, D, I		Nudeln in Tomaten-Sahne-Sauce mit gebratenes Gemüse und Hartkäse A, C, G, I		Obst nach Saison Fruchtjoghurt g
Fr	Mensa geschlossen - interne Veranstaltung -				

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