

SPEISEPLAN

vom 01.04.2024 - 05.04.2024

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan

<p><i>Essen ist ein Bedürfnis</i></p> <p><i>Genießen ist eine Kunst.</i></p> <p>-La Rochefoucauld-</p>	Montag	01.04.2024	Ostermontag		
	Dienstag	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse, Würstchen, Mehrkornbaguette <small>*Sellerie, Schwein, Weizengluten</small>	<i>Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette</i> <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Obst
	Mittwoch	Cevapcici, Tomatenreis, Krautsalat, Tzatziki <small>*Schwein, Weizengluten, Laktose, Ei</small>	<i>Veg. Gyros-Pfanne, Tomatenreis, Krautsalat, Tzatziki</i> <small>*Weizengluten, Soja, Laktose</small>	<i>Veg. Gyros-Pfanne, Tomatenreis, Krautsalat</i> <small>*Weizengluten, Soja</small>	Obst
	Donnerstag		<i>Bauernfrühstück, Remoulade, Gewürzgurke</i> <small>*Laktose, Ei</small>		Schoko-Mousse <small>*Laktose</small>
	Freitag	Hackbraten, Sauce, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelbrei <small>*Schwein, Laktose, Weizengluten, Ei</small>	<i>Spiegelei, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelbrei</i> <small>*Laktose</small>		Obst

Bei veganen Gerichten bitte 1 Woche vorher in der Küche anmelden.

Die Gerichte können Spuren von Senf, Sellerie, Nüssen, Soja, Sesam enthalten. Bitte beim Koch nachfragen, um welche aktuellen Gerichte es sich handelt.

* Kennziffern der Zusatzstoff-Klassen und besondere Zutaten - s. Aushang in der Mensa -

- Änderungen vorbehalten -

Küchenleiter