

SPEISEPLAN

vom 02.03.2026 – 06.03.2026

Salat vom Buffet



*Essen
ist ein Bedürfnis*

*Genießen
ist eine Kunst.*
-La Rochefoucauld-

Menü

Menü II

Geflügelbällchen, Basmatireis,
Rahmsauce, Brokkoli
*Weizengluten

*Falafel, Basmatireis, Rahmsauce,
Brokkoli*
*Weizengluten

Obst

*Bauernfrühstück, Remoulade,
Gewürzgurke*
*Ei, Laktose

Kirschquark
*Laktose

Currywurst, KGS-Currysauce,
Pommes
*Schwein, Konservierungsstoffe, Farbstoffe

*Veg. Bratwurst, KGS-Currysauce,
Pommes*
*Soja, Konservierungsstoffe, Farbstoffe

Obst

Kartoffeln, Spinat, Rührei

Brownie
*Weizengluten, Soja, Ei, Konservierungsstoffe

*Hausgemachter Kaiserschmarrn,
Apfelmus*
*Laktose, Weizengluten,

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 -


Daniel Giese, Küchenleiter