

SPEISEPLAN

vom 03.06.2024 - 07.06.2024

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan



*Essen
ist ein Bedürfnis
Genießen
ist eine Kunst.
-La Rochefoucauld-*

Montag	Chili con Carne (Fleischsauce), Basmati Reis <small>*Sellerie, Bohnen</small>	Chili sin Carne (Gemüsesauce), Basmati Reis <small>*Sellerie, Bohnen</small>	Chili sin Carne (Gemüsesauce), Basmati Reis <small>*Sellerie, Bohnen</small>	Obst
Dienstag		Bauernfrühstück, Remoulade, Gurke <small>*Laktose, Ei</small>	Bratkartoffeln	Schoko-Pudding <small>*Laktose</small>
Mittwoch	Hähnchenbrust, Pilzrahmsauce, Erbsengemüse, Kartoffeln	Veg. Nuggets, Pilzrahmsauce, Erbsengemüse, Kartoffeln <small>*Soja, Weizengluten</small>	Veg. Nuggets, Pilzrahmsauce, Erbsengemüse, Kartoffeln <small>*Soja, Weizengluten</small>	Obst
Donnerstag	Ungarisches Gulasch mit Paprika, Dinkelnudeln <small>*Schwein, Weizengluten</small>	Nudelpfanne mit Zucchini-Erbesen, Pesto <small>*Weizengluten</small>		Obst
Freitag		Pizza Margherita <small>*Weizengluten, 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