

SPEISEPLAN

vom 05.02.2024 - 09.02.2024

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan

	Montag	<p>Bratwurst, Erbsen-Karotten, Bratensauce, Kartoffelstampf <small>*Schwein, Laktose</small></p>	<p><i>Veg. Bratwurst, Erbsen-Karotten, Bratensauce, Kartoffelstampf</i> <small>*Weizengluten</small></p>	<p>Vegane Bratwurst, Erbsen-Karotten, Sauce, Kartoffelstampf <small>*Weizengluten</small></p>	Schoko Mousse <small>*Laktose</small>
	Dienstag	<p>Matjes „Hausfrauenart“, Bratkartoffeln <small>*Fisch, Laktose</small></p>	<p><i>Milchreis mit heißen Kirschen</i> <small>*Laktose</small></p>	<p>Milchreis mit heißen Kirschen (Mandelmilch)</p>	
	Mittwoch		<p><i>Tomaten-Reis-Eintopf, Baguette</i> <small>*Weizengluten</small></p>	<p>Tomaten-Reis-Eintopf <small>*Weizengluten</small></p>	Obst
	Donnerstag	<p>Hähnchen „Cordon bleu“, Erbsen in Rahm, Kartoffeln <small>*Laktose, Weizengluten</small></p>	<p><i>Gebackener Schafskäse, Erbsen in Rahm, Kartoffeln</i> <small>*Laktose, Weizengluten</small></p>		Obst
	Freitag	<p>Spareribs mit Kartoffelecken und Barbecue Sauce <small>*Schwein</small></p>	<p><i>Tortellini-Auflauf</i> <small>*Laktose, Weizengluten</small></p>		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