

SPEISEPLAN

vom 10.06.2024 - 14.06.2024

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan

	Montag		Blumenkohl-Käse-Medaillons, Kartoffelpüree, Käsesauce <small>*Laktose, Ei, Weizengluten</small>	Gefüllte Paprika, Kartoffelstampf, Tomatensauce <small>*Sellerie, Weizengluten, Senf</small>	Himbeer- Joghurt <small>*Laktose</small>
	Dienstag	Matjes nach Hausfrauenart, Bratkartoffeln <small>*Fisch, Laktose</small>	Grießbrei mit heißen Kirschen <small>*Laktose, Weizengluten</small>	Grießbrei mit heißen Kirschen <small>*Weizengluten</small>	
	Mittwoch	Hähnchen Cordon Bleu, Erbsen in Rahm, Kartoffeln <small>*Laktose, Weizengluten</small>	Lahmacun mit Füllung vom Salatbuffet <small>*Weizengluten</small>	Veg. Schnitzel, Erbsen in Rahm, Kartoffeln <small>*Senf, Weizengluten</small>	Obst
	Donnerstag	Geflügelbällchen, Basmatireis, Preiselbeerrahmsauce <small>*Ei, Weizengluten</small>	Gemüsefrikadelle, Basmatireis, Preiselbeerrahmsauce <small>*Weizengluten, Sellerie, Ei, Laktose</small>		Obst
	Freitag	14.06.2024	Kein Essen	Entlassung Sek I	

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