

# SPEISEPLAN

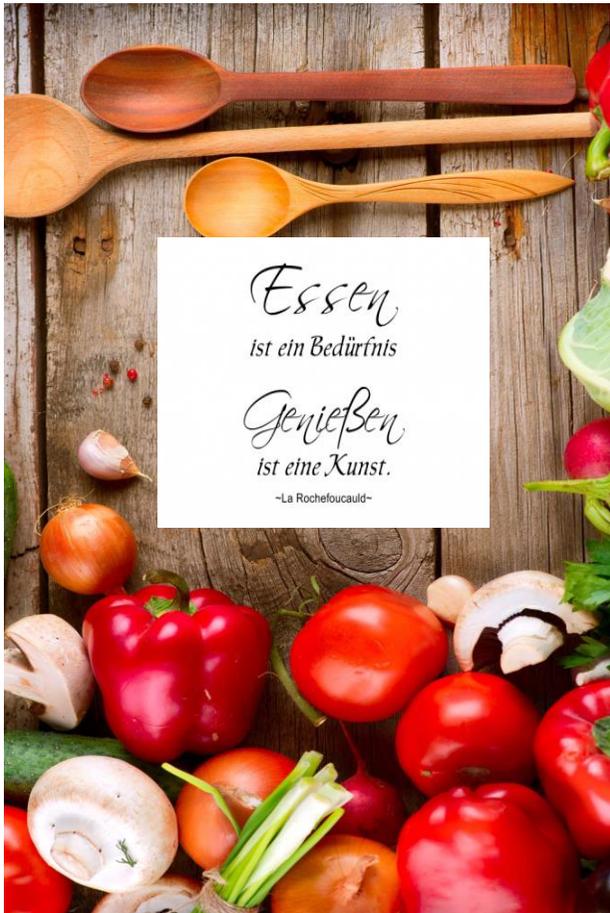
vom 10.10.2022 - 14.10.2022

Salat vom Buffet



*Vegetarisch*

**M e n ü**



*Essen  
ist ein Bedürfnis*

*Genießen  
ist eine Kunst.*

-La Rochefoucauld-

<b>Montag</b>		<i>Tortellini mit Tomatensauce</i> <small>*Gluten</small>	Obst
<b>Dienstag</b>	Schnitzel/Hähnchenschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln, Bratensauce <small>*Schwein, Gluten, Ei</small>	<i>Lahmacun (veg.), mit Füllung vom Salatbuffet</i> <small>*Gluten</small>	Eis* <small>Laktose</small>
<b>Mittwoch</b>	Erbseintopf mit frischem Gemüse, Würstchen, Mehrkornbaguette <small>*Schwein, Gluten, Sellerie</small>	<i>Erbseintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette</i> <small>*Gluten, Sellerie</small>	Kompott
<b>Donnerstag</b>	Hot Dog mit Würstchen, Röstzwiebeln <small>*Schwein, Gluten, Laktose</small>	<i>Hot Dog mit einer Gemüsefüllung</i> <small>*Gluten, Sellerie, Laktose</small>	Kakao* <small>Laktose</small>
<b>Freitag</b>	Hähnchenkeule, Karottengemüse, Kroketten, Bratensauce	<i>Vegetarisches Schnitzel, Kroketten, Karottengemüse</i> <small>*Gluten, Ei</small>	Obst

**Herbstferien vom 17.10.2022 bis 31.10.2022**

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