

# SPEISEPLAN

vom 11.09.2023 - 15.09.2023

Salat vom Buffet



## Menü

### Vegetarisch

### Vegan



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

<b>Montag</b>	Cordon bleu (Hähnchen), französische Erbsen, Kartoffeln <small>*Laktose, Weizengluten</small>	Vegetarische Schnitzel, französische Erbsen, Kartoffeln <small>*Weizengluten, Laktose, Senf</small>	Veganes Schnitzel, Erbsen in weißer Sauce, Kartoffeln <small>*Weizengluten, Senf</small>	Obst
<b>Dienstag</b>		Tomatensuppe mit Reis und Baguette <small>*Weizengluten</small>	Tomatensuppe mit Reis, Baguette <small>*Weizengluten</small>	Schoko- Pudding <small>*Laktose</small>
<b>Mittwoch</b>		Bauernfrühstück, Remoulade, Gewürzgurke <small>*Laktose, Ei</small>	Bauernfrühstück, Remoulade, Gewürzgurke <small>*Laktose, Ei</small>	Obst
<b>Donnerstag</b>	Züricher Geschnetzeltes (Schwein), Nudeln <small>*Laktose, Weizengluten</small>	Kichererbsen-Topf, Nudeln <small>*Weizengluten</small>	Gemüse-Pfanne mit Nudeln <small>*Weizengluten</small>	Eis <small>*Laktose</small>
<b>Freitag</b>		Chinesische Nudelpfanne „süß-sauer“ <small>*Weizengluten, Farbstoff</small>	Chinesische Nudelpfanne „süß-sauer“ <small>*Weizengluten, Farbstoff</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