

SPEISEPLAN

vom 13.05.2024 - 17.05.2024

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan

	Montag	<p>Schweine/Hähnchen-Schnitzel, Chili-Hollandaise, Karotten-Erbсен-Gemüse, Kartoffeln *Weizengluten, Ei, Schwein, Laktose</p>	<p>Kartoffel-Taschen mit Frischkäse gefüllt, Chili-Hollandaise, Karotten-Erbсен-Gemüse *Weizengluten, Ei, Laktose</p>	<p>Kartoffel-Gemüse-Pfanne</p>	<p>Obst</p>
	Dienstag	<p>Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken *Weizengluten, Laktose</p>	<p>Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken *Weizengluten, Laktose</p>	<p>Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken *Weizengluten</p>	<p>Eis *Laktose</p>
	Mittwoch	<p>Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Pfannkuchen mit Vanillesauce *Schwein, Weizengluten, Laktose, Sellerie</p>	<p>Hochzeitssuppe, Pfannkuchen mit Vanillesauce *Weizengluten, Laktose, Sellerie</p>	<p>Hochzeitssuppe, Pfannkuchen mit Vanillesauce *Weizengluten, Sellerie</p>	
	Donnerstag	<p>Griechischer Hackbraten, Tomatensauce, Reis, Bohnen-Paprika-Gemüse *Schwein, Weizengluten, Ei, Senf, Laktose</p>	<p>In Butter geschwenkter Maiskolben, Reis, Tomatensauce, Bohnen-Paprika-Gemüse Laktose</p>		<p>Obst</p>
	Freitag		<p>Chinesische Nudelpfanne, süß-sauer *Weizengluten</p>		<p>Obst</p>

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