

SPEISEPLAN

vom 13.11.2023 - 17.11.2023

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan

	Montag		Ravioli mit einer fruchtigen Tomatensauce <i>*Weizengluten</i>	Ravioli mit einer fruchtigen Tomatensauce <i>*Weizengluten</i>	Grießpudding mit Fruchtsauce <i>*Laktose, Weizengluten</i>
	Dienstag	Putengulasch mit Champignons und Nudeln <i>*Weizengluten</i>	Mediterrane Gemüsepfanne mit Nudeln <i>* Weizengluten</i>	Mediterrane Gemüsepfanne mit Nudeln <i>* Weizengluten</i>	Obst
	Mittwoch	Brühe mit frischem Gemüse, Eierstich, Klößchen <i>*Schwein, Sellerie, Laktose</i>	Pfannkuchen mit Vanillesauce <i>*Laktose, Weizengluten</i>	Grillgemüse auf tomatisierten Cous Cous <i>*Weizengluten</i>	
	Donnerstag	Paniertes Fischfilet, Zitronengrassauce, Karotten-Erbсен-Gemüse, Kartoffeln <i>*Weizengluten</i>	Nudelauflauf mit frischem Gemüse und Käse überbacken <i>*Weizengluten, Laktose</i>	Nudelauflauf mit frischem Gemüse und Käse überbacken <i>*Weizengluten, Laktose</i>	Kakao <i>*Laktose</i>
	Freitag	Lasagne/Nudeln, Rinderbolognese, Käse <i>*Weizengluten, Laktose</i>	Gemüse-Lasagne <i>*Weizengluten, Laktose</i>		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