

# SPEISEPLAN

vom 13.11.2023 - 17.11.2023

Salat vom Buffet



## Menü

Vegetarisch

Vegan

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