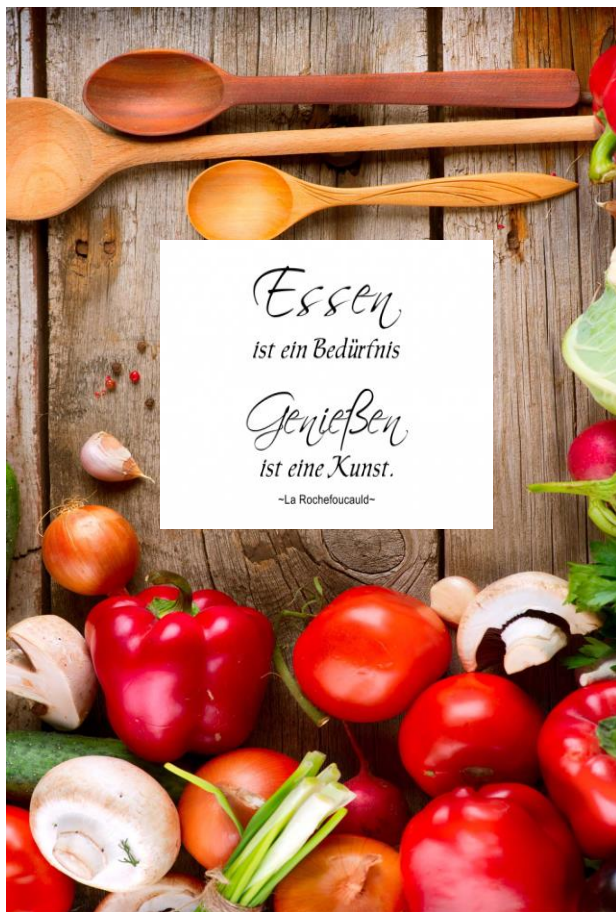


SPEISEPLAN

vom 14.09. - 18.09.2026

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag	Menü		
		<i>Spaghetti aglio e olio, Paprikastreifen, Parmesan</i> *Weizengluten, Sellerie	Himbeer-Quark *Laktose
	Hochzeitssuppe, Eierstich, Fleischklößchen *Sellerie, Schwein, Weizengluten	<i>Pfannekuchen, Vanillesauce</i> *Laktose	
	Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, französische Erbsen, Kartoffeln *Weizengluten, Laktose	<i>Geb. Schafskäse, franz. Erbsen, Kartoffeln</i> *Laktose, Weizengluten	Obst
	Chili con Carne (Fleischsauce), Basmatireis	Chili sin Carne (Gemüsesauce), Basmatireis	Kompott
	Lasagne Bolognese (Nudeln, Fleisch, Käse) *Weizengluten, Laktose	Gemüselasagne (Nudeln, Gemüse, Käse) *Weizengluten, Laktose	Obst

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 -


Daniel Giese, Küchenleiter