

SPEISEPLAN

vom 15.06.2026 - 19.06.2026

Salat vom Buffet



Essen
ist ein Bedürfnis

Genießen
ist eine Kunst.

-La Rochefoucauld-

Menü

Vegetarisch

Montag	Geflügel-Cordon-Bleu, Französische Erbsen, Basmatireis <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Käse-Cornflakes-Schnitte, Französische Erbsen, Basmatireis <small>*Laktose</small>	Obst
Dienstag		Eier, Senfsauce, Kartoffeln <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Milchdessert <small>*Laktose</small>
Mittwoch	Ungarisches Gulasch, Paprika, Dinkelnudeln <small>*Weizengluten, Schwein</small>	Gemüsegulasch, Dinkelnudeln <small>*Weizengluten, Sellerie</small>	Obst
Donnerstag		Tortellini, Tomatensauce <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Brownie <small>*Weizengluten, Soja, Ei, Kons.stoffe</small>
Freitag	Spätzle-Pfanne, Schinken, Röstzwiebeln, Käse <small>*Schwein, Laktose, Weizengluten</small>	Käsespätzle <small>*Laktose, Weizengluten</small>	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