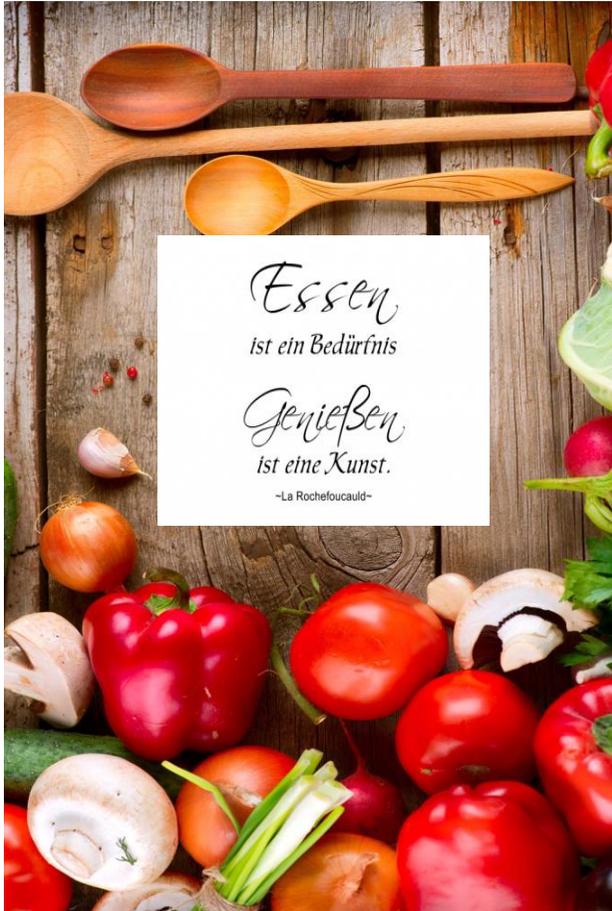


SPEISEPLAN

vom 17.03.2025 - 21.03.2025

Salat vom Buffet

Wunschessen des 13. Jahrgangs



*Essen
ist ein Bedürfnis
Genießen
ist eine Kunst.*
-La Rochefoucauld-

	Menü	Vegetarisch	
Montag	Butternudeln, Ei, Schinken, Tomatensauce <small>*Schwein, Weizengluten</small>	Butternudeln, Ei, Tomatensauce <small>*Weizengluten</small>	Obst
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros“, Basmatireis	Gyrospfanne, Basmatireis <small>*Weizengluten, Soja</small>	Erdbeer-Quark <small>*Laktose</small>
Mittwoch	Schnitzel, Rahmsauce, Kartoffeln <small>*Schwein, Weizengluten</small>	Gemüseschnitzel, Rahmsauce, Kartoffeln <small>*Weizengluten</small>	Obst
Donnerstag		Nudelauflauf mit frischem Gemüse <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Brownie <small>*Weizengluten, Soja, Ei, Konservierungsstoffe</small>
Freitag	Hot Dog (Brot), Würstchen, Gurke <small>*Laktose, Weizengluten, Schwein</small>	Hot Dog (Brot), Gemüse, Gurke <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