

# SPEISEPLAN

vom 18.09.2023 - 22.09.2023

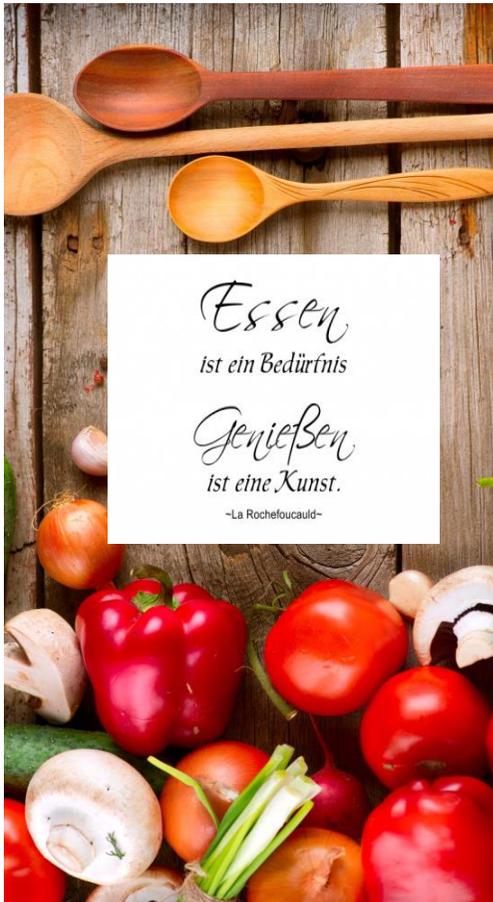
Salat vom Buffet



## Menü

### Vegetarisch

### Vegan



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

<b>Montag</b>	Butternudeln, Rührei, Schinkenstreifen, Tomatensauce <small>*Weizengluten, Schwein, Konservierungsstoffe</small>	<i>Butternudeln, Rührei, Tomatensauce</i> <small>*Weizengluten</small>	Nudeln mit Tomatensauce und Tofu-Streifen <small>*Weizengluten</small>	Obst
<b>Dienstag</b>		<i>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf</i> <small>*Laktose</small>	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <small>*Laktose</small>	Pfirsich-Quark <small>*Laktose</small>
<b>Mittwoch</b>	Hähnchen Madras (Curry-Kokosmilch), Basmati-Reis	<i>Veget. Madras Basmati-Reis</i>	Veganes Madras (Curry mit Apfel), Reis	Obst
<b>Donnerstag</b>		<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i> <small>*Weizengluten</small>	<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i> <small>*Weizengluten</small>	
<b>Freitag</b>	Hähnchenkeule, Wurzelgemüse, Beilage, Sauce <small>*Weizengluten</small>	<i>Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt</i> <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Vegane Pizza	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