

SPEISEPLAN

vom 20.11.2023 - 24.11.2023

Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Königsberger Klopse mit Kartoffeln, Rote-Bete-Salat <small>*Weizengluten, Laktose, Schwein</small>	Falafel (Gemüsebällchen), Sauce, Kartoffeln, Rote-Bete-Salat <small>*Sellerie, Ei</small>	Falafel (Gemüsebällchen), Sauce, Kartoffeln, Rote-Bete-Salat <small>*Sellerie, Ei</small>	Obst	
		Gemüse Eintopf mit Nudeln <small>*Weizengluten, Sellerie</small>	Gemüse Eintopf mit Nudeln <small>*Weizengluten, Sellerie</small>	Quark <small>*Laktose</small>	
	Bratwurst (Schwein o. Geflügel) Rotkohl, Kartoffelbrei <small>*Laktose</small>	Vegetarische Bratwurst Rotkohl, Kartoffelbrei <small>*Weizengluten, Farbstoffe, Konservierungsstoffe</small>	Vegane Bratwurst, Rotkohl, Kartoffelstampf <small>*Ei, Weizengluten</small>	Obst	
	Butternudeln, Rührei, Schinken, Tomatensauce <small>*Weizengluten, Ei</small>	Butternudeln, Rührei, Tomatensauce <small>*Weizengluten, Ei</small>	Nudel-Gemüse-Auflauf <small>*Weizengluten</small>	Brownie <small>*Ei, Weizengluten, Konservierungsstoffe</small>	
	Schweinesteak „Orloff“ mit Zwiebelmus und Käse überbacken, Bratkartoffeln <small>*Weizengluten, Laktose, Senf</small>	Vegetarische Schnitzel, Bratkartoffeln, Sour Cream <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Vegane Fischstäbchen, Bratkartoffeln, Salat <small>*Weizengluten, Soja</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