

# SPEISEPLAN

vom 21.08.2023 - 25.08.2023

Salat vom Buffet



## Menü

Vegetarisch

Vegan



Montag	Kartoffelsuppe mit Würstchen, Baguette <small>*Schwein, Sellerie, Weizengluten</small>	Kartoffelsuppe, Baguette <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Kartoffelsuppe, Baguette <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Obst
Dienstag	Spaghetti „Bolognese“ <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Spaghetti mit Tomatensauce <small>*Weizengluten</small>	Spaghetti mit Tomatensauce <small>*Weizengluten</small>	Eis <small>*Laktose</small>
Mittwoch	Milchreis mit heißen Kirschen <small>*Laktose</small>	Matjes nach Hausfrauenart, Bratkartoffeln <small>*Fisch, Laktose</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>*Mandelmilch</small>	Obst
Donnerstag	Bratwurst, Bratensauce, Bohnengemüse, Kartoffelbrei <small>*Schwein/Geflügel, Laktose</small>	Vegetarische Bratwurst, Bohnengemüse, Kartoffelbrei, Bratensauce <small>*Weizengluten, Laktose, Farbstoff, Konservierungsstoffe</small>	Tofu, knusprig gebraten, Bohnengemüse, Kartoffelstampf, Bratensauce	Obst
Freitag	Gebratener Fisch auf Gemüse-Reis, Zitronensauce <small>*Fisch, Weizengluten</small>	Kohlrabi-Schnitzel auf Gemüse-Reis <small>*Weizengluten, Ei</small>	Ofengemüse auf Reis, Zitronensauce	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