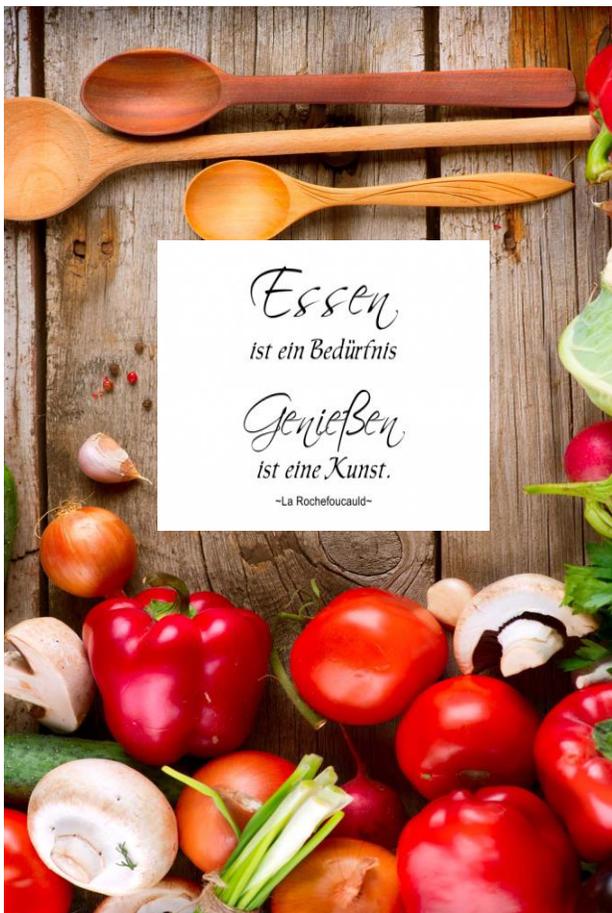


SPEISEPLAN

vom 24.03.2025 - 28.03.2025

Salat vom Buffet



	Menü	Vegetarisch	
Montag	Spaghetti, Schinken-Sahne-Sauce <small>*Schwein, Weizengluten, Laktose</small>	Spaghetti, Kräutersauce <small>*Weizengluten, Laktose</small>	Obst
Dienstag	Bratwurst, Kartoffeln, grüne Bohnen, Bratensauce <small>*Schwein</small>	Veg. Bratwurst, Kartoffeln, grüne Bohnen, Bratensauce <small>*Soja, Farbstoffe, Konservierungsstoffe</small>	Obst
Mittwoch	Erbseintopf, frisches Gemüse, Würstchen, Baguette <small>*Schwein, Weizengluten, Sellerie</small>	Erbseintopf, frisches Gemüse, Baguette <small>*Weizengluten, Sellerie</small>	Kakao <small>*Laktose</small>
Donnerstag		Bauernfrühstück, Gurke, Remoulade <small>*Ei, Laktose</small>	Obst
Freitag	China-Gemüse-Pfanne, Hähnchenfleisch <small>*Weizengluten</small>	China-Gemüse-Pfanne <small>*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