

# SPEISEPLAN

vom 22.05.2026 - 29.05.2026

Salat vom Buffet



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

	Menü	Vegetarisch	
Montag	25.05.2026		FROHE PFINGSTEN
Dienstag	26.05.2026		Ferien
Mittwoch	Hochzeitsuppe mit frischem Gemüse, Eierstich, Klößchen <small>*Schwein, Ei, Sellerie</small>	Pfannekuchen, Vanillesauce <small>*Weizengluten, Laktose</small>	
Donnerstag	Cevapcici, Tomatenreis, Tzatziki, Krautsalat <small>*Schwein, Laktose</small>	Veg. Gyrospfanne, Tomatenreis, Tzatziki, Krautsalat <small>*Laktose, Soja, Weizengluten</small>	Obst
Freitag		Basilikum-Spaghetti, Parmesan <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