

SPEISEPLAN

vom 25.09.2023 – 29.09.2023

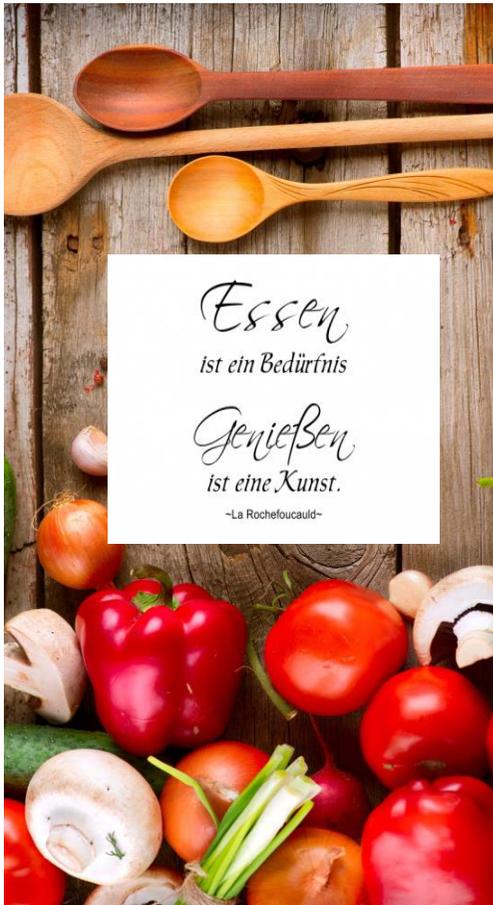
Salat vom Buffet



Menü

Vegetarisch

Vegan



Montag		Spaghetti „Aglio e Olio“ <i>*Weizengluten</i>	Spaghetti „Aglio e Olio“ <i>*Weizengluten</i>	Mousse au Chocolat <i>*Laktose</i>
Dienstag	Currywurst mit der KGS-Currysauce, Pommes <i>*Coffein, Farbstoffe, Schwein, Konservierungsstoffe</i>	Vegetarische Bratwurst mit der KGS-Currysauce, Pommes <i>*Coffein, Farbstoffe, Konservierungsstoffe</i>	Vegane Bratwurst mit der KGS-Currysauce, Pommes <i>*Coffein, Farbstoffe, Konservierungsstoffe</i>	Obst
Mittwoch	Erseneintopf mit frischem Gemüse, Würstchen, Mehrkornbaguette <i>*Sellerie, Weizengluten, Schwein</i>	Erseneintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette <i>*Sellerie, Weizengluten</i>	Erseneintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette <i>*Sellerie, Weizengluten</i>	Brownie <i>*Laktose</i>
Donnerstag	Gebratenes Fischfilet, Kartoffelbrei, Zitronenspalte, Gurkensalat <i>*Weizengluten, Laktose</i>	Bunte Schupfnudelpfanne mit Ofengemüse <i>*Weizengluten</i>	Vegane Fischstäbchen, Kartoffelstampf, Zitronenspalte, Gurkensalat <i>*Weizengluten, Soja</i>	Obst
Freitag	Gefüllte Paprika, Tomatensauce, Reis	Mit Couscous gefüllte Paprika, Tomatensauce, Reis <i>*Weizengluten</i>	Paprika, vegan, Tomatensauce, Reis <i>*Weizengluten, Senf, Sellerie</i>	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