

# SPEISEPLAN

vom 27.05.2024 - 31.05.2024

Salat vom Buffet



## Menü

Vegetarisch

Vegan



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

Montag	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse, Würstchen, Mehrkornbaguette <small>*Schwein, Sellerie, Weizengluten</small>	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse, Mehrkornbaguette <small>*Sellerie, Weizengluten</small>	Zitronen-Joghurt mit Crunch <small>Laktose, Weizengluten</small>
Dienstag	Currywurst, KGS-Currysauce, Pommes <small>*Schwein, Konservierungsstoffe, Koffein, Farbstoffe</small>	Veg. Bratwurst, KGS-Currysauce, Pommes <small>*Soja, Konservierungsstoffe, Koffein, Farbstoffe</small>	Vegane Bratwurst, KGS-Currysauce, Pommes <small>*Soja, Konservierungsstoffe, Koffein, Farbstoffe</small>	Obst
Mittwoch		Spaghetti „aglio e olio“ mit Parmesan <small>*Weizengluten</small>	Spaghetti „aglio e olio“ mit Parmesan <small>*Weizengluten</small>	Brownie <small>Weizengluten, Soja, Ei, Konservierungsstoffe</small>
Donnerstag	Cevapcici, Tomatenreis, Krautsalat, Tzatziki <small>*Schwein, Weizengluten, Laktose</small>	Veg. Gyros-Pfanne, Tomatenreis, Krautsalat, Tzatziki <small>*Weizengluten, Laktose, Soja</small>		Obst
Freitag		Bratkartoffeln mit Spiegelei, Salat		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