

# SPEISEPLAN

vom 28.08.2023 - 01.09.2023

Salat vom Buffet



## Menü

### Vegetarisch

### Vegan



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

<b>Montag</b>		Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln <small>Laktose</small>	Chili sin Carne, Kartoffeln <small>*Sellerie, Bohnen</small>	Brownie <small>*Ei, Weizengluten, Konservierungsstoffe</small>
<b>Dienstag</b>	Cevapcici, Tomatenreis, Tzatziki, Krautsalat <small>*Schwein, Ei, Laktose, Weizengluten</small>	Vegetarisches Gyros, Tomatenreis, Tzatziki, Krautsalat <small>*Soja, Sellerie, Ei, Weizengluten</small>	Gemüse-Risotto <small>*Weizengluten</small>	Obst
<b>Mittwoch</b>	Nudelauflauf mit Brokkoli und mit Käse überbacken <small>*Weizengluten, Laktose</small>		Nudel-Gemüse-Pfanne	Quarkspeise <small>*Laktose</small>
<b>Donnerstag</b>	Frikadelle vom Schwein, Rahmsauce, Erbsen- Karotten-Gemüse, Kartoffeln <small>*Schwein, Weizengluten, Sellerie</small>	Gemüsefrikadelle, Rahmsauce, Erbsen-Karotten-Gemüse, Kartoffeln <small>*Weizengluten, Sellerie, Ei, Laktose</small>	Rösti mit Rahm-Champignons <small>*Mandelmilch</small>	Obst
<b>Freitag</b>	Hähnchenbrust auf Lauch-Tomaten-Gemüse, Kartoffelecken	Zucchini-Tomaten-Pfanne, Kartoffelecken	Zucchini-Tomaten-Pfanne, Kartoffelecken	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