

# SPEISEPLAN

vom 11.03. – 15.03.2019

Essensausgabe von 12:15 – 14:15 Uhr

## Salat vom Buffet

\*a,c,d,e,f,g,h,i,j,k,1,101



Menü

Vegetarisch

*Essen*  
ist ein Bedürfnis

*Genießen*  
ist eine Kunst.  
-La Rochefoucauld-



	Menü	Vegetarisch	
<b>Montag</b>	Kartoffeleintopf <sup>*h</sup> mit frischem Gemüse, Würstchen <sup>*1,2,3,7,10</sup> und einem Brötchen <sup>*a2</sup>	Kartoffeleintopf <sup>*h</sup> mit frischem Gemüse und einem Brötchen <sup>*a2</sup>	Apfelmus
<b>Dienstag</b>	Cevapcici <sup>*a2,10,b</sup> mit Tomatenreis und Tzatziki <sup>*f</sup>	Vegetarische Gyrospfanne <sup>*a2,e</sup> mit Tomatenreis und Tzatziki <sup>*f</sup>	Obst
<b>Mittwoch</b>	Bauernfrühstück <sup>*b</sup> mit Gurkenhappen und Remoulade <sup>*f</sup>		Früchte-Quark <sup>*f</sup>
<b>Donnerstag</b>	Puten-Braten mit Fingermöhren, Nudeln <sup>*a2</sup> und Bratensauce <sup>*f</sup>	Nudel-Gemüse-Auflauf <sup>*a2</sup> mit Käse <sup>*f</sup> überbacken	Obst
<b>Freitag</b>	Bratcurry <sup>*1,2,3,4,7,10</sup> mit Pommes		

Die Gerichte können Spuren von Senf, Sellerie, Nüssen, Soja, Sesam und \*a,c,e,g,f,h,k 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