



Speiseplan 19/2026

KW 22 vom 25.05 bis 29.05.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Dienstag	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Mittwoch	Paniertes^(a1) Schollenfilet^(d) Risoleekartoffeln	Tortilla^(c)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Donnerstag	Pasta^(a1) mit grünen Bohnen und getrockneten Tomaten^(j) + Käse^(g)	<u>Wunschessen</u> Gnocchi- Pilzauflauf^(i,g)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Freitag	<u>Wunschessen</u> Currywurst Offenkartoffeln	Reispfanne mit Gemüse⁽ⁱ⁾	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Zusätzlich bieten wir ein Tagesgericht und Nachtisch / Obst an. Täglich großes Salatbuffet zur Selbstbedienung, mit z. Bsp. Salat, Gurke, Tomate, etc.			

Zusatzstoffe: 1- Mit Farbstoff 2- Mit Konservierungsstoff 2.1- Mit Nitritpökelsalz 2.2- Mit Nitrat 2.3- Mit 3- Mit Antioxidationsmittel Nitratpökelsalz und Nitrat4- Mit Geschmacksverstärker 5-Geschwefelt 6- Geschwärzt 7-Gewachst 8- Mit Phosphat 9-Süßungsmittel 10- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 11- enthält eine Phenylalaninquelle 12-Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken Allergen: a1- Weizen a2- Roggen a3- Gerste a4- Hafer a5- Dinkel b- Krebstier c- Eier d- Fisch e- Erdnüsse f- Sojabohnen g- Milch, Laktose h1- Mandeln h2- Haselnüsse h3-Walnüsse h4- Cashewnüsse h5-Pecannüsse h6-Paranüsse h7- Pistazien h8- Macadamia oder Queenslandnüsse i- Sellerie j-Senf k- Sesamsamen l- Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kg oder l) m- Lupin n- Weichtiere (z.B Tintenfisch, Muscheln etc.)

S.B. Mensaverlei

Änderungen vorbehalten