



Speiseplan 15/2026

KW 18 vom 27.04 bis 01.05.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Lachs _(d) mit Senf und Paprika _(i,g,j) Rösti & Kroketten	Gemüse-Nudel-Gratin _(a1,i,g)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Dienstag	<u>Wunschessen</u> Hühnerfrikassee _(i,g) Reis	Gefüllte Teigtaschen _(a1,i,g)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Mittwoch	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Donnerstag	Gnocchi / Kartoffelklöße _(a1) Gemüserahmsoße _(i,g)	<u>Wunschessen</u> Gemüse Lasagne _(a1,i,g)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Freitag	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
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 Nitrat 4- 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