



Speiseplan 22/2026

KW 25 vom 15.06 bis 19.06.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Spaghetti ^(a1) Carbonara ^(i,g,c) Vegetarisch	Bratkartoffeln mit Crème fraîche ^(g)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Dienstag	Lachsfilet ^(d) Dillsoße ^(i,g) Kartoffeln	Canelloni ^(i,g)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Mittwoch	Vegetarische Paella ⁽ⁱ⁾	Kartoffeln-Lachs- Spinat Auflauf ^(i,g,d)	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Donnerstag	Gnocchi-Tomaten- Mozzarella- Gratin ^(i,g)	<u>Wunschessen</u> Kartoffelpuffer Apfelmus Zimt und Zucker	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
Freitag	<u>Wunschessen</u> Lasagne ^(i,g)	Penne ^(a1) mit Lauchsoße ^(i,g) Käse ^(g)	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 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