Speiseplan 15/2025 KW 18 vom 28.04. bis 02.05.2025

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wochentag** | **Menü 1** | **Menü 2** | **Menü 3** |
| **Montag** | **Spaghetti(a1) mit Lauch –Käsesoße(i,g)** | **Reis mit Garnelen(i,gd,)** | **Tagesgericht siehe bitte Mensa-Tafel** |
| **Dienstag**  **Wunschessen** | **Geflügel-Schnitzel(a1) Champignon-Sauce(i) Kartoffel Kroketten** | **Brokkoli Cremesoße(i,g) Kartoffel Kroketten** | **Tagesgericht siehe bitte Mensa-Tafel** |
| **Mittwoch** | **Mensa geschlossen** | **Mensa geschlossen** | **Tagesgericht siehe bitte Mensa-Tafel** |
| **Donnerstag** | **Mensa geschlossen** | **Mensa geschlossen** | **Tagesgericht siehe bitte Mensa-Tafel** |
| **Freitag** | **Gnocchi Lachs-Tomatensauce(i,g,d)** | **Kartoffelklöße Cremige Leipziger Allerlei(i,g)** | **Tagesgericht siehe bitte Mensa-Tafel** |
| **Zusätzlich bieten wir im Büffet, Tagesgericht und Nachtisch/Obst an. Täglich großes Salatbüffet 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- Fische- 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. Mensaverein **Änderungen vorbehalten**