

## Speiseplan 14/2026

KW 17 vom 20.04 bis 24.04.2026

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3</b>
<b>Montag</b>	<b>Gebratene Spaghetti<sub>(a1,c,i)</sub></b>	<b>Kartoffel - Spargel Gratin<sub>(i,g)</sub></b>	<b>Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Kartoffeln+Hackfleisch mit Käse</b>	<b>Gemüse-Pilaw<sub>(i)</sub> Joghurt Dip<sub>(g)</sub></b>	<b>Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Farfalle<sub>(a1)</sub> mit Tomaten-Alioli</b>	<b><u>Wunschessen</u> Kartoffelpuffer mit Räucherlachs Dip</b>	<b>Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel</b>
<b>Donnerstag</b>	<b><u>Wunschessen</u> Ravioli<sub>(a1,i,g)</sub></b>	<b>Brokkoli- Blumenkohl in Käsesauce<sub>(i,g)</sub> Kroketten</b>	<b>Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel</b>
<b>Freitag</b>	<b>Paniertes<sub>(a1)</sub> Seelachsfilet<sub>(d)</sub> Kartoffel Wedges Bärlauch Remoulade<sup>Ⓞ</sup></b>	<b>Tagliatelle<sub>(a1)</sub> Paprika Pesto</b>	<b>Tagesgericht siehe Bitte Mensa- Tafel</b>

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