

## Speiseplan 17/2026

KW 20 vom 11.05. bis 15.05.2026

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3</b>
<b>Montag</b>	Pasta <sub>(a1)</sub> mit cremiger Fleischsauce <sub>(i,g)</sub>	Kartoffel-Lauch-Gratin <sub>(i,g)</sub>	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
<b>Dienstag</b>	Wolfsbarschfilet <sub>(d)</sub> Kräuterbutter <sub>(g)</sub> Kartoffeln	<u>Wunschessen</u> Milchreis <sub>(g)</sub> mit Beerenfruchtsauce	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
<b>Mittwoch</b>	<u>Wunschessen</u> Offenkartoffeln Kräuterbaguette <sub>(a1,g)</sub> Zaziki <sub>(g)</sub>	Maultaschen/Tortelli <sub>(a1,g)</sub> mit Linsen-Tomatensauce <sub>(i,g)</sub>	Tagesgericht siehe Bitte Mensa-Tafel
<b>Donnerstag</b>	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
<b>Freitag</b>	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