
















Speiseplan KW 23- wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 3. Juni 2024	Dienstag, 4. Juni 2024	Mittwoch, 5. Juni 2024	Donnerstag, 6. Juni 2024	Freitag, 7. Juni 2024
MENÜ	 mit Geflügel	 Vegetarisch	 mit Geflügel	 Vegetarisch	 mit Fisch
	MENÜ A Döner mit Hähnchen, Rohkostsalat (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisbergsalat), Joghurt- und scharfer Tomatensoße	Kartoffeltortilla (Kartoffeln in Bio Qualität) mit Bauernsalat (Gurke, Tomaten, Eisbergsalat)	Makkaroni-Nudel (in Bio in Qualität) Pfanne mit Putenfleisch (Möhren, Zucchini, Tomate) und Tomaten-Basilikum-Soß	Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis, mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Naturreis (in Bio Qualität)	Seelachs Fischrikadelle Kartoffel (in Bio Qualität) mit Tzatziki Eisberg-Tomaten-Salat
	c,g	c,g	A,a,g	F	A,a,c,g
MENÜ B	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Döner mit vegane Filet-Streifen nach Hähnchenart, mit Sojaweiß Rohkostsalat (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisbergsalat), Joghurt- und scharfer Tomatensoße	Curry-Gemüsereispfanne (Erbsen, Brokkoli, Mais, Staudensellerie) mit Ei (in Bio Qualität)	Nudeln (in Bio Qualität) mit (Möhren, Zucchini, Tomate) und Tomaten-Basilikum-Soße	Käsespätzle und Kopfsalat mit Croutons (Weißbrotwürfel)	Gemüsefrikadelle (Karotten, Kohlrabi, Porree) mit Tzatziki und Kartoffel (in Bio Qualität)
	A,a,C,g	g,c	A,a	A,a,c,g	A,a,C,g
BEILAGENSALT	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Tagesangebot	Gurke, Tomaten, Eisbergsalat	Trauben-Bananen Smoothie	Kopfsalat	Eisberg-Tomaten-Salat

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz - Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten - Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser)



MSC-Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischere.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe & Allergene können auf Wunsch bei der Küchenleitung eingesehen werden und sind auch im Schaukasten der Mensa, unmittelbar am Eingang, für alle sichtbar ausgehängt.