

## Speiseplan KW 24- wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 10. Juni 2024	Dienstag, 11. Juni 2024	Mittwoch, 12. Juni 2024	Donnerstag, 13. Juni 2024	Freitag, 14. Juni 2024
MENÜ	 mit Geflügel	 Vegetarisch	 mit Geflügel	 Vegetarisch	 mit Fisch
	Hähnchencurry mit Ananas Porree, Karotten) dazu Basmatireis ( in Bio Qualität)	Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen-Zucchini- Auflauf) mit Kräuterquark	Putenfrikassee mit Naturreis,(in Bio Qualität) Bunter Salat mit Mais und Möhren	Vollkorn-Spiralnudeln ( in Bio Qualität) mit Gemüse (Porree, Karotten, Knollensellerie, Champignons, Tomaten) Käsesauce	Seelachsfilet mit Porree in Tomatensoße, Polenta (Maisgrieß in Bio Qualität) Tomatensalat
MENÜ A	g	g	g	A;a;b;g	A;a
	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
MENÜ B	Röstkartoffeln (in Bio Qualität) mit Sommerquark (Möhren,Kirschtomaten, Petersilie,Schnittlauch)	Chili sin Carne con Bulgur mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und geriebenem Käse Langkornreis (in Bio Qualität)	Frankfurter grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln (in Bio Qualität) Bunter Salat	Tomaten-Zucchini-Quiche	Cremige Vegane Polenta (Maisgrieß in Bio Qualität) mit Gemüse und Spinat
	g	g;F	c	g;c	A;a;g
BEILAGENSALT	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch

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.