
















Speiseplan KW 26- wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 24. Juni 2024	Dienstag, 25. Juni 2024	Mittwoch, 26. Juni 2024	Donnerstag, 27. Juni 2024	Freitag, 28. Juni 2024
MENÜ					
	Vegetarisch	mit Geflügel	mit Geflügel	Vegetarisch	mit Rind
MENÜ A	Gemüsefrikadelle Erbsen, Möhren Tomatensauce Langkornreis (in Bio Qualität)	Geflügel Currywurst in fruchtiger Currysauce dazu Pommes Frites Mayonaise & Ketchup	Putenschnitzel Röstkartoffeln, Blattsalat	Gelbes Thai-Curry mit Hähnchen Asia Gemüsemix Pasta (in Bio Qualität)	Lahmacun mit Salat
	A,a	A,A	A,a,c	A,a,g	A,a
MENÜ B					
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
MENÜ B	Gemüsebolognaise Reis (in Bio Qualität)	Vegane Nuggets dazu Pommes Frites Mayonaise & Ketchup	Rote Linsen Patty Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Fischragout mit Pasta (in Bio Qualität)	Pizza Margherita
	A,a,C,g	A,a	A,a,C,g	A,a,g	A,a,gc
BEILAGENSALT					
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
BEILAGENSALT	Tagessalat	Gurkensalat	Tagessalat	Tomatensalat	Tagessalat

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 Fischerei.

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.