

SPEISEPLAN

vom 07.12.2020 – 11.12.2020



Menü

Vegetarisch

	Montag	Gänsekeule mit Rotkohl, Backofen-Röstlingen und einer Orangensauce <small>*Gluten</small>	<i>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf</i> <small>*Laktose</small>	Schokolade
	Dienstag	Grüner Bohneneintopf mit frischem Gemüse, Würstchen und Mehrkornbaguette <small>*Sellerie, Gluten, Konservierungsstoffe</small>	<i>Grüner Bohneneintopf mit frischem Gemüse und einem Mehrkornbaguette</i> <small>*Sellerie, Gluten</small>	Obst
	Mittwoch	Geflügelfrikadelle mit Erbsen-/Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>*Gluten, Laktose</small>	<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren</i> <small>*Gluten, Laktose</small>	Vanillequark* <small>Laktose</small>
	Donnerstag	Bratcurry mit Pommes <small>*Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker</small>	<i>Kartoffeltaschen mit Currysauce und Pommes</i> <small>*Gluten, Laktose, Farbstoffe, Geschmacksverstärker</small>	Obst
	Freitag	Frisch paniertes Seelachs mit Remoulade, Gemüse, Kartoffelspecksalat/Kartoffeln <small>*Laktose, Gluten, Ei, Schwein</small>	<i>Mini-Kartoffeln mit Gemüse und Remoulade</i> <small>*Laktose</small>	Obst

Die Gerichte können Spuren von Senf, Sellerie, Nüssen, Soja, Sesam enthalten. Bitte beim Koch nachfragen, um welche aktuellen Gerichte es sich handelt.

* Kennziffern der Zusatzstoff-Klassen und besondere Zutaten - s. Aushang in der Mensa -

- Änderungen vorbehalten -

Küchenleiter