


Speiseplan Mensa Dezember 2020

Max und Justine - schweinefleischfrei


KW 49

- 01. Dienstag: Chili con Carne (Rind) 14,G,I mit ofenfrischem Brötchen AW,AF, danach Pudding 1,14,G
- 02. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 03. Donnerstag: Ragout vom Alaska-Seelachs  14,D,G mit Reis, danach Obst
- 04. Freitag: Gefüllte Nudeltaschen (Kartoffel-Quark-Fülle) 14,15,AW,C,G mit Paprika-Käse-Soße 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 50

- 07. Montag: Pizza "Magherita" 12,14,AW,AR,G,L mit buntem Salat 3,14,G,J,L
- 08. Dienstag: Nudeln AW mit Carbonarasoße (Pute) 2,14,G, und Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 09. Mittwoch: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 10. Donnerstag: Sauerbratenragout (Rind) 14,AW,G mit böhm.Knödeln 14,15,AW,C,G,danach Pfirsichwürfel
- 11. Freitag: Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G und Kräuter-Rührei 14,15,C,G,I

KW 51

- 14. Montag: Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel AW, AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Pudding 1,14,G
- 15. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomatensoße 14,G, und Parmesan 14,15,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
- 16. Mittwoch: Geb.Seelachsfilet  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
- 17. Donnerstag: Zartes Putengulasch 14,G mit Ebly AW, danach Früchtejoghurt 14,G
- 18. Freitag: Geflügel-Bratwurst 12,14,G,I mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G,danach Salat 3,14,G,J,L

KW 52

- 21. Montag: Geb. Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) 14,15,AW,C,G mit Kräuterquark 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 22. Dienstag: **kein Essen**
- 23. **Mittwoch:**
- 24. **Donnerstag:**
- 25. **Freitag:**

KW 53

- 28. **Montag:**
- 29. **Dienstag:**
- 30. **Mittwoch:**
- 31. **Donnerstag:**

Weihnachtsferien von 23.12.20 bis einschließlich 09.01.21



Weihnachtsferien von 23.12. - 06.01.21

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere