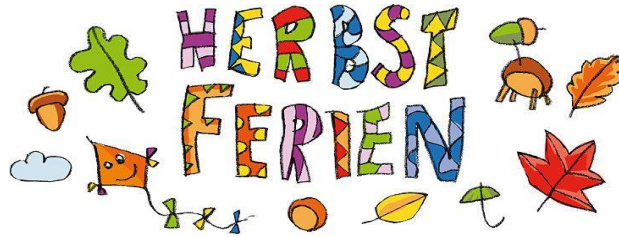


Speiseplan Mensa November 2020


Max und Justine - schweinefleischfrei



KW 45

- 02. Montag:
- 03. Dienstag:
- 04. Mittwoch:
- 05. Donnerstag:
- 06. Freitag:

KW 46

- 09. Montag: Pizza "Magherita" 12,14,AW,AR,G,L mit buntem Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
- 10. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind)14,G,& Parmesan 14,15,C,G,danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
- 11. Mittwoch: Geb.Fischfiguren  14,AW,D,G mit Salzkartoffeln 14,G und Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,danach Obst
- 12. Donnerstag: Rahmgeschnetzeltes von der Pute 14,G,I mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Pudding 1,14,G
- 13. Freitag: Leckeres Putengyros mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki 14,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G

KW 47

- 16. Montag: Leckere Currywurst (Pute) J mit Tomaten-Curry-Soße 14,G und Kartoffelrösti 12, danach Schokoquark 14,G
- 17. Dienstag: Mildes Hähnchen-Kokosmilch-Curry 3,14,G mit Reis, danach Obst
- 18. Mittwoch: **Buß- und Betttag**
- 19. Donnerstag: Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" 14,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
- 20. Freitag: Geflügel-Bratwurst 12,14,G,I mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G,danach Gurkensalat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

KW 48

- 23. Montag: Italienische Pasta AW mit Carbonara-Soße (Pute) 2,3,14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
- 24. Dienstag: Paprikagulasch von der Pute 14,G mit Ebly AW, danach Obst
- 25. Mittwoch: Fischstäbchen  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G und Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Apfelmus 3
- 26. Donnerstag: Mini-Geflügelbällchen 12,15,AW,C,J in Rahmsoße 14,G mit Nudeln AW, danach Dessert 3,14,G
- 27. Freitag: Leckere Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst

KW 49

- 30. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

Herbstferien von 02.11. - 06.11.20

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=Sesam, L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

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