

Speiseplan Mensa Oktober 2019

Max und Justine - vegetarisch

KW 40

01. Dienstag: Chili sin Carne 14,G mit ofenfrischem Brötchen AW,AF, danach Obst
 02. Mittwoch: Nudeltaschen (Kartoffel-Quark-Fülle) 14,15,AW,C,G,I mit Paprika-Käsesoße 14,G, danach Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
03. Donnerstag: Feiertag - Tag der Deutschen Einheit
 04. Freitag: Leckere Apfelmüchle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst



KW 41

07. Montag: Döner 14,AW,G Zum selbst belegen - mit Fetakäse 14,AW,G, Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, danach Obst
 08. Dienstag: Buntes Ratatouille-Gemüse 14,G mit Nudeln AW, danach Pudding 1,14,G
 09. Mittwoch: Blumenkohl-Käse-Medaillon 14,AW,AG,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
 10. Donnerstag: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 12,14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
 11. Freitag: Gemüsebällchen 15,AW,C,I mit buntem Karottengemüse 14,G und Salzkartoffeln 14,G



KW 42

14. Montag: Pizza "Margherita" 12,14,AW,AR,G,L mit buntem Salat 3,14,AW,AG,G,J,L
 15. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G und Parmesan 14,15,C,G danach Obst
 16. Mittwoch: Kohlrabisuppe 14,G,I, süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
 17. Donnerstag: Gemüsefrikadelle 12,15,AW,C in heller Rahmsauce 14,G und Langkornreis, danach Quarkbällchen 14,AW,C,G
 18. Freitag: Hausgem. Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3, danach Obst

KW 43

21. Montag: Leckere Spinatknödel 14,15,AW,C,G mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G, danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
 22. Dienstag: Zucchini-Süppchen 14,G,I, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3
 23. Mittwoch: Würzige Bergkäse-Nocken 14,15,AW,C,G mit Parmesan-Soße 14,15,C,G, danach Obst
 24. Donnerstag: Leckerer Milchreis 14,G mit Birnenwürfel(kalt), danach Rohkost
 25. Freitag: Geb. Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren und Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

KW 44

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



Herbstferien vom 28.10.2019 - 31.10.2019

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=Sesamsemen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

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

