



SPEISEPLAN

06.05.2024. - 10.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menu 1	Kleines Buffet	Semmelknödel ^(A1,G,C) mit Champignonrahmsauce	Schinkennudeln ^(A1,C,G,2,3)	Feiertag
Menu 2	Kleines Buffet	Semmelknödel ^(A1,G,C) mit Chamignonrahmsauce	Hirtentaler ^(G) , Reis	Feiertag
		Salat	Salat	
Nachtisch		Panna Cotta ^(G)	Obst	

Zu jedem Salat gibt es ein Tagesdressing. Allergene siehe Aushang.

Trotz sorgfältiger Planung kann es kurzfristig zu Änderungen des Speiseplans kommen. Wir informieren die Essensteilnehmer dann per Aushang in der Mensa.

Wir, die ehrenamtlichen Kocheltern, bemühen uns, täglich frisch mit Lebensmitteln von regionalen Erzeugern und Lieferanten zu kochen. Es geht uns dabei auch um Nachhaltigkeit bei der Müllvermeidung. Wir portionieren deshalb zurückhaltend; gerne geben wir Nachschlag.

Allergene

A enthält Gluten:

- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel
- A6 Kamut

B Krebstiere

- C (Hühner-)Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Sojabohnen
- G Milch und Milchprodukte

H (Schalenfrüchte):

- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Walnüsse
- H4 Cashewnüsse
- H5 Pecannüsse
- H6 Pistazie

L Sellerie

- M Senf
- N Sesam
- O Sulfit / Schwefeldioxid
- P Lupine
- Q Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff

- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker

- 5: enthält Sulfit / geschwefelt
- 6: mit Nitritpökelsalz

- 7: mit Phosphat
- 8: mit Süßungsmittel(n)