



# SPEISEPLAN

03.06.2024. - 06.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menu 1	Nudeln <sup>(A1)</sup> bolognese <sup>(Schwein,Rind)</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>(G)</sup> , Reis	Petersilienrahmkartoffeln <sup>(G)</sup> , Saitenwurst <sup>(Schwein,2,3,7)</sup>	Kässpätzle <sup>(A1,C,G)</sup>
Menu 2	Nudeln <sup>(A1)</sup> mit Grünkern- Tomatensoße <sup>(A1)</sup>	griechische Reispfanne mit Schafskäse <sup>(G)</sup>	Petersilienrahmkartoffeln <sup>(G)</sup> , Veggiewurst <sup>(F)</sup>	Kässpätzle <sup>(A1,C,G)</sup>
	Salat	Salat	Salat	Salat
Nachtisch	Obst	Götterspeise Waldmeister <sup>(Rind)</sup>	Obst	Nutellaquark <sup>(G,H2)</sup>

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)