

Ausbildungsbetrieb Mensa

Speiseplan

April 2021 KW: 15



	Linie I	Linie II
Mo 12.04	<p>Bärlauchcremesuppe GL,MI,SL,so mit Antioxidationsmittel</p> <p>Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Reis</p> <p>Tomatensoße Salat der Saison S MI,SF,so</p> <p>Ambrosiacreme (mit S-Gelatine) MI</p>	<p>Bärlauchcremesuppe GL,MI,SL,so mit Antioxidationsmittel</p> <p>Gefüllte Paprika mit Hirse, Reis</p> <p>Tomatensoße Salat der Saison MI,SF,so</p> <p>Ambrosiacreme (mit S-Gelatine) MI</p>
Di 13.04	<p>Projekttag "Buddha Bowls" 14 FA 1</p> <p>Bowl mit Hähnchenbrustfilet GL,EI,SL,so mit Antioxidationsmittel</p> <p>Smoothie Bowl SC</p>	<p>Projekttag "Buddha Bowls" 14 FA 1</p> <p>Bowl mit Hirtenkäse MI</p> <p>Smoothie Bowl SC</p>
Mi 14.04	<p>Gemüsesuppe SL mit Antioxidationsmittel</p> <p>Fisch in Dillrahmsoße Reis</p> <p>Salat der Saison MI,SF</p> <p>Apfel-Crumble GL,MI,SC</p>	<p>Gemüsesuppe SL mit Antioxidationsmittel</p> <p>Bulgur-Gemüsepfanne mit Jogurtdip</p> <p>Salat der Saison MI,SF</p> <p>Apfel-Crumble GL,MI,SC</p>
Do 15.04	<p>Salat der Saison MI,SF,SO</p> <p>Cordon bleu vom Schwein</p> <p>Backofenkroketten Frühlingsgemüse S MI,SL mit Antioxidationsmittel</p> <p>Beerenobstcocktail MI</p>	<p>Salat der Saison MI,SF,SO</p> <p>Kohlrabi paniert</p> <p>Backofenkroketten Frühlingsgemüse MI,SL mit Antioxidationsmittel</p> <p>Beerenobstcocktail MI</p>
Fr 16.04		

S=enthält Teile vom Schwein, V=vegetarisch, A=enthält Alkohol

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, MA=mehrwertige Alkohole >10% (kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken), ?=kann jedes Allergen enthalten(Kleinbuchstaben für Spuren)

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = gentechnisch verändert, 11 Chinin, 12 Koffein