

Ausbildungsbetrieb Mensa

Speiseplan

Juli 2022 KW: 30

Menüpreis 3,70 €



	Linie I	Linie II
Mo 25.07	Salat der Saison MISF <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker</small> Seelachsfilet Wangeroo MI Kartoffelplätzchen GLMI Himbeercocktail MI	Salat der Saison MISF <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker</small> Kartoffeltaschen mit Frischkäsefülle Ofengemüse Himbeercocktail MI
Di 26.07	Salat der Saison SO <small>mit Farbstoff</small> Putengeschnitzeltes Reis MI Rahmcreme mit Mandarinen MI	Salat der Saison SO <small>mit Farbstoff</small> Gemüse mit Sauce Hollandaise Grünkernküchle GLEIMISCSL <small>mit Antioxidationsmittel</small> Rahmcreme mit Mandarinen MI
Mi 27.07	Frischkäseschnecken GLMI Spätzle-Fleisch-Pfanne GLEIMI Salat der Saison MISF <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker</small> Heidelbeerdessert MI	Frischkäseschnecken GLMI Spätzle-Pilz-Pfanne GLEIMI Salat der Saison MISF <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker</small> Heidelbeerdessert MI
Do 28.07		Salat der Saison MISF Tortelloni Ricotta Spinaci GLMI Tomatensoße GLMISL <small>mit Antioxidationsmittel</small> Vanilleeis mit heißen Himbeeren MI
Fr 29.07		

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