

Ausbildungsbetrieb Mensa

Speiseplan

April 2024 KW: 17

Menüpreis 4,50 €



	Linie I	Linie II
Mo 22.04	<p>Kohlrabicremesuppe <small>GL w, MI, SL</small> <small>mit Antioxidationsmittel</small></p> <p>Seelachsfilet auf Gemüse Rosmarinkartoffeln</p> <p>Salate der Saison <small>GL w, EI, MI, SL, SF, SO</small> <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmittel</small></p> <p>Obstsalat</p>	<p>Kohlrabicremesuppe <small>GL w, MI, SL</small> <small>mit Antioxidationsmittel</small></p> <p>Ofengemüse Rosmarinkartoffeln,</p> <p>Salate der Saison <small>GL w, EI, MI, SL, SF, SO</small> <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmittel</small></p> <p>Obstsalat</p>
Di 23.04	<p>Spargelscremesuppe <small>GL w, MI, SL</small> <small>mit Antioxidationsmittel</small></p> <p>Genießergulasch (Schweinefleisch) Nudeln, Salate der Saison <small>SE</small> <small>mit Süßungsmittel</small></p> <p>Apfel-Bananen-Kiwi-Smoothie</p>	<p>Spargelscremesuppe <small>GL w, MI, SL</small> <small>mit Antioxidationsmittel</small></p> <p>Pilzgemüse Nudeln, Salate der Saison <small>SE</small> <small>mit Süßungsmittel</small></p> <p>Apfel-Bananen-Kiwi-Smoothie</p>
Mi 24.04		<p>Karottensuppe <small>GL w, MI, SL</small> <small>mit Antioxidationsmittel</small></p> <p>Gemüselasagne <small>GL w, MI, SL</small> Salate der Saison <small>MI, SF</small> <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker</small></p> <p>Himbeercocktail <small>MI</small></p>
Do 25.04	<p>Salate der Saison <small>GL w, MI, SL, SF</small> <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmittel</small></p> <p>Currywurst (Schweinefleisch) Backofen Pommes frites</p> <p>Milchreis mit Fruchtcocktail <small>MI</small> <small>mit Farbstoff</small></p>	<p>Salate der Saison <small>GL w, MI, SL, SF</small> <small>mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmittel</small></p> <p>Bulgur-Gemüsepfanne mit Jogurt-Dip <small>GL w, MI</small></p> <p>Milchreis mit Fruchtcocktail <small>MI</small> <small>mit Farbstoff</small></p>
Fr 26.04.		

S=enthält Teile vom Schwein, **V**=vegetarisch, **A**=enthält Alkohol GL=Gluten (d:Dinkel, w: Weizen, h: Hafer, r: Roggen, g:Gerste, k:Khorasan)
 KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Schalenfrüchte (m:Mandel, h:Haselnurr, w:Walnuss, p:Pistazie, pe:Pekannuss,
 pa:Paranuss, c:Cashewnuss, m:Makadamia) 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

[Anleitung zur Benutzung von Mampf](#)(ermöglicht die bargeldlose Bezahlung in der Mensa)