



## Speiseplan vom 02.10. bis zum 06.10.2017

	Menü A	Menü B	Dessert	Warme Theke
<b>Montag</b> <small>Zusatzstoffe &amp; Allergene</small>	Nudeln mit Carbonarasauce <small>a,6,g</small>	Nudeln mit Spinatsauce <small>a,6,g</small>	Kokos-Ananas-Quark <small>6,g</small>	Gemüsemuffins <small>a,c,g,h,i</small>
<b>Dienstag</b> <small>Zusatzstoffe &amp; Allergene</small>	Chilli con Carne mit Reis <small>h,i</small>		Obst	Currywurst <small>1,a</small>
<b>Mittwoch</b> <small>Zusatzstoffe &amp; Allergene</small>	Schlemmerfilet Bordelaise Kartoffeln + Salat <small>6,g,d</small>	Falafel mit Joghurt-Dip Reis + Salat <small>6,g,h,i</small>	Apfelstrudel <small>2,3,6,7,a</small>	Pizza <small>a,6</small>
<b>Donnerstag</b> <small>Zusatzstoffe &amp; Allergene</small>	Paniertes Seelachsfilet Kartoffelpüree + Bunte Gemüse <small>6,g,h</small>	Quellmänner mit Kräuterquark und Frühlingsgemüse <small>6,g,h</small>	Mandel-Griess-Pudding <small>6,g</small>	Indischer Reis <small>h,i</small>
<b>Freitag</b> <small>Zusatzstoffe &amp; Allergene</small>	Kartoffelsuppe <small>6,h,i,a</small>		Süße Backwaren <small>a,2</small>	Gefüllte Crepes <small>a,c</small>

Unsere Zutaten stammen überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau !

\*\*\* Änderungen der Speisekarte vorbehalten \*\*\*

Liste der möglichen Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Milcheiweiß, 7 mit Süßungsmittel, 8 mit Taurin, 9 geschwefelt, 10 geschwärzt

Liste der möglichen Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere

# Das Mensateam wünscht Guten Appetit !!!