

Zweiwöchiger Speiseplan für die Mensa

| KW | Kalender-tag | Wochen-tag | Menü | Preis |
|----|--------------|------------|--|-------|
| 6 | 3 | Montag | <p>Menü I</p> <p>Kartoffel Gnocchi mit Hackfleisch und Käse überbacken^{9,10,22,23}</p> <p>Menü II</p> <p>Kartoffel Gnocchi mit Tomatensahnesoße und Käse überbacken^{9,10}</p> <p>Auswahltheke I</p> <p>Salat vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p> | |
| | 4 | Dienstag | <p>Menü I</p> <p>Spaghetti Bolognese(Schwein/Rind)^{9,10,16,17,18,22,23}</p> <p>Menü II</p> <p>Spaghetti Napoli (vegetarisch) mit geriebenem Parmesankäse^{9,10}</p> <p>Auswahltheke I</p> <p>Salat vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p> | |
| | 5 | Mittwoch | <p>Menü I</p> <p>Pute á lá Crème mit Gemüsereis^{9,10,}</p> <p>Auswahltheke I</p> <p>Salat vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p> | |
| | 6 | Donnerstag | <p>Menü I</p> <p>Schwäbische Maultaschen mit Bratkartoffeln und Soße^{10,16,17,22,23}</p> <p>Menü II</p> <p>Vegetarische Maultaschen mit Bratkartoffeln und Soße^{10,16,17}</p> <p>Auswahltheke I</p> <p>Beilage vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p> | |

Allergeninformation (siehe Anhang Tabelle)

Zusatzstoffe/Allergene:

- 1 = Farbstoffe (auch natürlicher Farbstoff)
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Süßstoff
- 4 = Phosphat
- 5 = Antioxidationsmittel
- 6 = geschwärzt
- 7 = Geschwefelt (Trockenfrüchte)
- 8 = Eier
- 9 = Milch
- 10 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- 11 = Erdnüssen
- 12 = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Paranuss, Pistazie, Cashewnuss, Macadamia)
- 13 = Schwefeldioxid / Sulphit
- 14 = Lupinen
- 15 = Sesam
- 16 = Soja
- 17 = Sellerie
- 18 = Senf
- 19 = Fisch
- 20 = Krebstieren
- 21 = Weichtieren (Mollusken)
- 22 = Schwein
- 23 = Rind
- 24 = Alkohol