

Zweiwöchiger Speiseplan für die Mensa

KW	Kalender-tag	Wochen-tag	Menü	Preis
8	17	Montag	<p>Menü I</p> <p>Gulasch mit Spätzle ^{8,9,10,16,17,18,23}</p> <p>Menü II</p> <p>Pilzrahmspätzle ^{8,9,10,16,17,18}</p> <p>Auswahltheke</p> <p>Beilage vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p>	
	18	Dienstag	<p>Menü I</p> <p>Nudeln mit Schinken-Sahne Soße ^{8,9,10,16,17,18,22}</p> <p>Menü II</p> <p>Nudeln mit Käse-Sahne Soße ^{8,9,10,16,17,18}</p> <p>Auswahltheke</p> <p>Beilage vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p>	
	19	Mittwoch	<p>Menü I</p> <p>Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch und Käse ^{8,9,10,23}</p> <p>Auswahltheke</p> <p>Salat vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p>	
	20	Donnerstag	<p>Menü I</p> <p>Jägerschnitzel mit Pommes ^{8,10,16,17,18,22}</p> <p>Menü II</p> <p>Pommes¹⁰</p> <p>Auswahltheke</p> <p>Salat vorportioniert Süßspeise vorportioniert</p>	

(a)(c)(d)(g) = Allergeninformation (siehe Anhang Tabelle)

Allergene	
Allergenkennzeichnung	Definition
A	Für glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Teigwaren)
B	Für Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Für Soja (-Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

(a)(c)(d)(g) = Allergeninformation (siehe Anhang Tabelle)

N	Für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Für Schwefeldioxid und Sulfide
P	Für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

(a)(c)(d)(g) = Allergeninformation (siehe Anhang Tabelle)