

## Zweiwöchiger Speiseplan für die Mensa

KW	Kalender-tag	Wochen-tag	Menü	Preis
13	24	Montag	<b>Menü I</b> <b>Kartoffel Gnocchi mit Hackfleisch und Käse überbacken</b> <sup>9,10,22,23</sup>  <b>Menü II</b> <b>Kartoffel Gnocchi mit Tomatensahnesoße und Käse überbacken</b> <sup>9,10</sup>  <b>Auswahltheke</b> Beilage vorportioniert Süßspeise vorportioniert	
	25	Dienstag	<b>Menü I</b> <b>Spaghetti Bolognese (Schwein/Rind)</b> <sup>8,9,10,16,17,22,23</sup>  <b>Menü II</b> <b>Spaghetti Napoli (vegetarisch) mit geriebenem Parmesankäse</b> <sup>8,9,10</sup>  <b>Auswahltheke</b> Beilage vorportioniert Süßspeise vorportioniert	
	26	Mittwoch	<b>Menü I</b> <b>Pute á la Crème mit Gemüsereis</b> <sup>9,10</sup>  <b>Auswahltheke</b> Beilage vorportioniert Süßspeise vorportioniert	
	27	Donnerstag	<b>Menü I</b> <b>Schwäbische Maultaschen mit Bratkartoffeln und Soße</b> <sup>10,16,17,18,19,22,23</sup>  <b>Menü II</b> <b>Vegetarische Maultaschen mit Bratkartoffeln und Soße</b> <sup>10,16,17,18</sup>  <b>Auswahltheke</b> Salat vorportioniert Süßspeise vorportioniert	

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