



# SPEISEPLAN

06.05.2024. - 10.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menu 1	Kleines Buffet	Semmelknödel <sup>(A1,G,C)</sup> mit Champignonrahmsauce	Schinkennudeln <sup>(A1,C,G,2,3)</sup>	Feiertag
Menu 2	Kleines Buffet	Semmelknödel <sup>(A1,G,C)</sup> mit Champignonrahmsauce	Hirtentaler <sup>(G)</sup> , Reis	Feiertag
		Salat	Salat	
Nachtisch		Panna Cotta <sup>(G)</sup>	Obst	

Zu jedem Salat gibt es ein Tagesdressing. Allergene siehe Aushang.

Trotz sorgfältiger Planung kann es kurzfristig zu Änderungen des Speiseplans kommen. Wir informieren die Essensteilnehmer dann per Aushang in der Mensa.

Wir, die ehrenamtlichen Kocheltern, bemühen uns, täglich frisch mit Lebensmitteln von regionalen Erzeugern und Lieferanten zu kochen. Es geht uns dabei auch um Nachhaltigkeit bei der Müllvermeidung. Wir portionieren deshalb zurückhaltend; gerne geben wir Nachschlag.

## Allergene

### **A enthält Gluten:**

A1 Weizen  
A2 Roggen  
A3 Gerste  
A4 Hafer  
A5 Dinkel  
A6 Kamut

### **B Krebstiere**

C (Hühner-)Ei  
D Fisch  
E Erdnuss  
F Sojabohnen  
G Milch und Milchprodukte

### **H (Schalenfrüchte):**

H1 Mandeln  
H2 Haselnüsse  
H3 Walnüsse  
H4 Cashewnüsse  
H5 Pecannüsse  
H6 Pistazie

### **L Sellerie**

M Senf  
N Sesam  
O Sulfit / Schwefeldioxid  
P Lupine  
Q Weichtiere

## Zusatzstoffe

1: mit Farbstoff  
2: mit Konservierungsstoff

3: mit Antioxidationsmittel  
4: mit Geschmacksverstärker

5: enthält Sulfit / geschwefelt  
6: mit Nitritpökelsalz

7: mit Phosphat  
8: mit Süßungsmittel(n)