Speiseplan Mensa KW 42

vom 13.10.2025-17.10.2025

	Suppe	Vegetarisch	Fisch/ Fleisch	Nachtisch
Montag	Tomatensuppe (e)	Gemüsemaultaschen (a,c,d,e,f1,2,3,10) (kann Erbsen enthalten) Zwiebelsoße(d,e) Kartoffel-Blattsalat (a,d,g,R,e,2,3,10,R)	Hähnchenkeule aus dem Ofen Paprikasoße (d,e,g,2,3,) Blumenkohl Papas Bravas	Apfelmuß
Dienstag	Blumenkohlsuppe(d,e)	Gemüsestrudel (a,d,e,f1) (kann Erbsen enthalten) Schnittlauchsoße (d,e) Blattsalat(a,d,g,R)	Putenbraten Vollkornnudel(V) Bratensoße (e) Sesamkarotten(b)	Naturjoghurt (d)
Mittwoch	Karottensuppe (d,e)	Perlgraupen(e,f1) Saisongemüse(e,S) Zuckerschoten,Kirschtomaten,M öhren,Chinakohl) Sauerrahmdip(d)	Cevapcici vom Rind (e,g,f1,2,3,10) Djuvecreis (e) Blattsalat	Wassermelone
Donnerstag	Grießklöschen suppe (d,e)	Schwäbische Käsespätzle (a,c,e,f1) Bratensoße(e) Gurkensalat	(a,d,g,R) Fischstäbchen vom seelachs(a,d,f1,h) Kartoffeln Kräuterjoghurtmayo (a,c,d,e,g,2,3,10) Blattsalat (a,d,g,R)	Obstsalat
Freitag	Gemüsesuppe (e)	Gemüselasagne (a,c,e,f1,2,3,10) Erbsen,Zucchini Tomaten,Brokkoli) Blattsalat(a,d,g,R)	Fleischkäse vom Schwein Püree(d) Zwiebelsoße(d,e) Erbsen	Apfelquark (d)

Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können an unserer Speiseausgabe eingesehen werden. In unseren Desserts verwenden wir grundsätzlich keine Gelatine. Die grün geschriebene Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard

für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als Menülinie zertifiziert