## Speiseplan Mensa KW 43

## vom 20.10.2025-24.10.2025

	Suppe	Vegetarisch	Fisch/ Fleisch	Nachtisch
Montag	Backerbsensuppe (a,d,e,f1)	Vollkornspaghetti (c, V,f1) Tomatensoße(e) Käse(d) Blattsalat (a,d,g,R)	Fleischküchle vom Rind (f1,a,d,g) Kartoffelsalat (e,g,2,3,10) Bratensoße ( e )	Obst
Dienstag	Gurkensuppe(d)	Gemüseschnitzel (a,d,e,f1,2,3,10) mit Reis Kräutersoße(d) Tomatensalat	Hähnchenbrust pochiert ,Rahmsoße, Couscous(e,f1) Blattsalat (a,d,g,R)	Naturjoghurt (d)
Mittwoch	Kohlrabicremensuppe (d,e)	Polenta Schnitte auf Ratatouille Gemüse Blattsalat (a,d,g,R)	Schinkennudel (Putenschinken) (a,,e,f1,2.3.7,10) Gemischter Salat (a,d,g,R)	Obst
Donnerstag	Grießklöschen suppe (d,e)	Rotes Linsen Gemüse, (Rote Linsen Karotten, Pastinake) Spätzle(a,f1,c)	Putenbratwurst mit (e,g,2.3.7.10) Wedges Bratensoße ( e ) Karottengemüse	Erdbeerquark (d)
Freitag	Gemüsesuppe ( e )	Kartoffelgnocchi (c,d,e,f1)i in Spinatfrischkäsesoße(d) Karottensalat mit Sonnenblumenkernen	Wildlachs pochiert mit Kräutersoße((e,d,h) Salzkartoffeln Brokkoli	Kuchen (a,c,e,f1,2,3,10, k)

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