










Kindermenü

Speiseplan vom 13.09.21 - 19.09.21

Mittagessen Menü 1			Mittagessen Menü 2		
Montag	13.09.21	E-NR	Dienstag	14.09.21	E-NR
Blumenkohlcremesuppe		14a.116.23.	Blumenkohlcremesuppe		14a.116.23.
Geflügelbratwurst		16.23.	Veg.Gefüllte		
Bratensoße		14a. 23.	Zucchini		2.16.
Bohngemüse		23.	mit Weißer Soße		23.
Kartoffelpüree		16.	dazu Kartoffelpüree		16.
Zwetschgenkompott			Zwetschgenkompott		
Dienstag	14.09.21	E-NR	Mittwoch	15.09.21	E-NR
Currycremesuppe		14a.16.23	Gemüsebrühe mit Sternli		14a.15.23.
Spaghetti		14a.15.	Hähnchengeschnetzeltes		14a.21.23.
fruchtige Tomatensoße		23.	Asia mit Gemüse		14a.15.
Reibkäse		16.	Bandnudeln		
Salat			Blattsalat		16.
an Ital Dressing		24	an Joghurt Dressing		
Schokoladenpudding		1.16.	Obst der Saison = Banane		
Donnerstag	16.09.21	E-NR	Freitag	17.09.21	E-NR
kräftige Tomatensuppe		23	Karottencremesuppe		23
Kartoffelpuffer		14a.15.16.24.	Seelachs Knusperfilet		14a.18.
mit			Remoulade		1.2.3.5.14a.15.24.
Zimt-Zucker			dazu Kartoffelsalat		2.24.
			und Blattsalatmix		
			mit French Dressing		24.
Apfelmus			Obst der Saison = Birne		
kräftige Tomatensuppe		23	Karottencremesuppe		23
Rinder-Cevapci		15.	Pfannkuchen		14a.15.16.
Paprikasoße			mit		
Kartoffelwedges			Champignonsoße		23.
Gurkensalat		2.5.	und Blattsalatmix		
			mit French Dressing		24.
Apfelmus		3.5.	Obst der Saison = Birne		

Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!
 Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Mensa-Mitarbeiter
 Das Angebot wird innerhalb der Woche verändert.
 Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!
 und wir freuen uns auf Ihren Besuch
 Wir hoffen wir haben Ihr Interesse geweckt
 Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!

 = Fisch







 = Glutenhaltig

 = Wochenhit

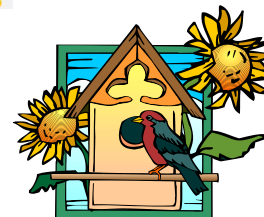


Zusatzstoffe	1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewächst 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rauch 13. Nitrit / Nitrosalz 28. geschwärzt 29. koffeinhaltig
Allergene	14. Glutenhaltige Getreide a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide g. Kamut/ Ahornweizen 15. Ei- Erzeugnisse 16. Milch- Milchzeugnisse einschließlich Laktose 18. Fisch + Fischzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse + Erdnusszeugnisse 21. Sojabohnen + Sojabohnenzeugnisse 22. Schalenfrüchte a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse) 23. Sellerie + Selleriezeugnisse 24. Senf + Senfbeerzeugnisse 25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse 26. Lupine + Hülsenfrüchte 27. Weichtiere 30. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ Kg oder L ausgedrückt als SO2
	Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen: 17. Schweinefleisch

Speiseplan vom 20.09.21 -26.09.2021

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2	
Montag	20.09.21	E-NR	E-Nr.
Kürbiscremesuppe		16.23.	16.23.
Geflügel-Köttbullar mit Rahmsoße		14a.15.23.	14a.23.
dazu Reis und Karottensalat		23.	
Obst der Saison = Apfel		23.	
Dienstag	21.09.21	E-NR	E-Nr.
Kartoffelsuppe		23.	23.
Milchreis		16.	??
mit Zimt-Zucker			16.
Rote Grütze			14a-g. 15. 2.3.15.21.24.
Mittwoch	22.09.21	E-NR	E-Nr.
Champignoncremesuppe		16.23.	16.23.
Hörnle		14a.15.	14a.15.
mit Rindergehacktem		23.	14a.15.16.22d.
Dazu Reibkäse und Blattsalat		16.	16.
an Ital. Dressing		24.	24.
Apfelkompott			
Donnerstag	23.09.21	E-NR	E-Nr.
Eierflockensuppe		15,23.	15,23.
Geflügel-Wurst		12.4.5.6.16.23.	???
Currywurstsoße			
Kartoffelpüree		16.	
Blattsalat			
an American Dressing		24.	24.
Fruchtjoghurt		16.	16.
Freitag	24.09.21	E-NR	E-Nr.
Lauchcremesuppe		16.23.	16.23.
Seelachs vom Grill		16.18.	
Helle Soße		15.16.23.	
Erbsen		23.	5.15.16.23.
Bandnudeln		14a.15.	15.16.23.
Obst der Saison= Kiwi			

Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!
 Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Mensa-Mitarbeiter
 Das Angebot wird innerhalb der Woche verändert.
 Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!
 und wir freuen uns auf Ihren Besuch
 Wir hoffen wir haben Ihr Interesse geweckt
 Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!



Zusatzstoffe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewächst 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rauch 13. Natri-Pikelsalz 28. geschwärt 29. koffeinhaltig
Allergene	<ol style="list-style-type: none"> 14. Glutenhaltige Getreide <ol style="list-style-type: none"> a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide g. Kamut/ Khorasanweizen 15. Ei/ Eierzeugnisse 16. Milch/ Milchzeugnisse einschließlich Laktose 18. Fisch + Fischerzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse + Erdnüssezeugnisse 21. Sojabohnen + Sojabohnenzeugnisse 22. Schalenfrüchte <ol style="list-style-type: none"> a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecannüsse, Cashewnüsse Pistazien, Parandüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse) 23. Sellerie + Selleriezeugnisse 24. Senf + Selleriezeugnisse 25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse 26. Lupine + Hülsenfrüchte 27. Weichtiere 30. Schwefeldioxid und Sulfite inkonzentrationen von mehr als 10 mg/ kg oder L. ausgedrückt als SO2
Kennzeichnung vom LM für religiöse/ ethnische Gruppen:	<ol style="list-style-type: none"> 17. Schweinefleisch