

## Speiseplan für die Woche

Vom 23.10.17 bis 26.10.17

	Essen bestellt	Vegt. Gericht	Zu kaufen
<b>Montag</b>  <small>Regionale Tage der Schulverpflegung 2017</small>	Gordon Bleu(G) <sup>2,11,a1</sup> , Kartoffeln, Sesammöhren,	Karotten-Vollkorn- Rösti <sup>a1,a2,a4,a5,c</sup> mit Kräuterquark <sup>g</sup> und Salat	<b>Wrap</b>
<b>Dienstag</b>  <small>Regionale Tage der Schulverpflegung 2017</small> <b>Vegetarischer Tag</b>	Teigtaschen <sup>a1,c,g,11</sup> mit Kürbisfüllung, Kräuterbechamelse <sup>1</sup> <small>,4,a,c,f,g,i,j</small> Joghurt <sup>g</sup> mit Apfelmus	Sellerie- Knusperschnitzel <sup>a1</sup> , Kartoffeln, Möhren- Salat mit Kürbiskernen Joghurt <sup>g</sup> mit Apfelmus	<b>Pommes</b>
<b>Mittwoch</b>  <small>Regionale Tage der Schulverpflegung 2017</small>	Frikadelle(R), Reis Karotten-Pastinaken- Mix, Currysoße	Reis, Karotten- Pastinaken-Mix Sesam-karotten- Stick <sup>a1,i</sup>	<b>Wrap</b>
<b>Donnerstag</b>  <small>Regionale Tage der Schulverpflegung 2017</small>	Kürbissuppe mit <sup>1,4,a,c,f,g,i,j</sup> Heißwurst(G) <sup>j,2,3</sup> und Brot Mandelpudding <sup>a,c,g</sup>	Kürbissuppe <sup>1,4,a,c,f,g,i,j</sup> mit Brot Mandelpudding <sup>a,c,g</sup>	<b>Pommes</b>

Änderungen vorbehalten!

### Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 Chinin haltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst

### Allergene

a Gluten haltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte(Mandeln, Pistazien, Nüsse), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid/Sulfit, m Lupine, n Weichtiere(Muscheln)

Bitte fragen Sie unser Personal

Rind-R, Schwein-S, Geflügel-G, Fisch-F

Zusatzstoffe und Allergene werden Tagesaktuell auf den aushängenden Speiseplänen, in der Mensa, eingetragen. Sollte dies nicht der Fall sein, fragen sie beim Personal nach.