

Kinder Speiseplan vom 24.03.2025 - 30.03.2025

Mittagessen Menü 1			Mittagessen Menü 2		
Montag	24.03.25	E-NR	Montag	24.03.25	E-NR
Blumenkohlcreme		14a.16.23.	Blumenkohlcreme		14a.16.23.
Bratwurst Geflügel		4.6.23.24.	veg. Zucchini gefüllt		16.
Bratensoße			weiße Soße		23.
Balkangemüse		23.	*		
Kartoffelpüree		16.	Kartoffelpüree		16.
Fruchtkompott		keine Allergene	Fruchtkompott		keine Allergene
Dienstag	25.03.25	E-NR	Dienstag	25.03.25	E-NR
Kürbiscremesuppe		14a.16.23.	Kürbiscremesuppe		14a.16.23.
"Penne al Forno"			Schupfnudeln		14a.15.
mit buntem Gemüse	2.4.5.12.13.14a.15.16.23.		Kräutersoße		23.
überbacken			Blattsalat		
Blattsalat			Ital. Dressing		24.
Ital Dressing		24.			
Schokopudding		16.			16.
Mittwoch	26.03.25	E-NR	Mittwoch	26.03.25	E-NR
Sternchensuppe		14a.15.23.	Sternchensuppe		14a.15.23.
Geflügelfrikassee		23.	Gemüsecurry		23.
Reis			Reis		
Blattsalat			Blattsalat		
Sylter Dressing		keine Allergene	Sylter Dressing		keine Allergene
Fruchtjoghurt		16.	Fruchtjoghurt		16.
Donnerstag	27.03.25	E-NR	Donnerstag	27.03.25	E-NR
Tomatencremesuppe		14a.16.23.	Tomatencremesuppe		14a.16.23.
Kaiserschmarren		14a.15.16	Nudelaufauf		14a.15.16.23.
*			Tomatensoße		23.
					
Zimt Zucker					
Apfelmus		keine Allergene	Apfelmus		keine Allergene
Freitag	28.03.25	E-NR	Freitag	28.03.25	E-NR
Hirsesuppe klar		23.	Hirsesuppe klar		23.
Fisch natur		18.	veg. Burger		
Dillssoße		23.	Kräuter-Dip		
Kartoffeln			Kartoffeln		
					
Gurkensalat			Gurkensalat		
Birne			Birne		

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



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-Pökelsalz 28. geschwärzt 29. koffeinhaltig
Allergene	14. Glutenhaltige Getreide a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide g. Kamut/ Khorasamweizen 15. Ei- Erzeugnisse 16. Milch+ Milcherzeugnisse einschließlich Laktose 18. Fisch + Fischerzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse 21. Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse 22. Schalenfrüchte a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse) 23. Sellerie + Sellerieerzeugnisse 24. Senf + Sellerieerzeugnisse 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 31.03.2025 - 06.04.2025

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2	
Montag	31.03.25	E-NR	E-Nr.
Currycremesuppe		14a.16.23.	Currycremesuppe
Geflügelfrikadelle		14a.15.	Vegetarisches
Helle Soße			Geschnetzeltes
Kartoffeln			Kartoffeln
Rote Beetesalat		3.	Rote Beetesalat
Fruchtjoghurt		16.	Fruchtjoghurt
Dienstag	01.04.25	E-NR	E-Nr.
Kartoffelsuppe			Kartoffelsuppe
Pfannkuchen		14a.15.16.	Pfannkuchen
mit			mit
Rinderhaschee		23.	Pilzragout
Blattsalat			Blattsalat
American Dressing		24.	American Dressing
Apfelmus			Apfelmus
Mittwoch	02.04.25	E-NR	E-Nr.
Sternlinsuppe		14a.15.23.	Sternlinsuppe
Wurstgulasch Geflügel		4.23.	Gemüsefrikadele
Kartoffeln			Dip
Karotten-Selleriesalat		23.	Kartoffeln
Banane			Karotten-Selleriesalat
Donnerstag	03.04.25	E-NR	E-Nr.
Champignonsuppe			Champignonsuppe
Hörnle HG		14a.15.	Grießbrei
Tomaten-Frischkäsesoße		16.23.	
Blattsalat			Blattsalat
Ital. Dressing		24.	Ital. Dressing
Kirschkompott			Kirschkompott
Freitag	04.04.25	E-NR	E-Nr.
Karottencremesuppe			Karottencremesuppe
Knusperfisch "Rösti"		14a.18.30.	Gemüselasagne
Sauercremedip		16.	
Kartoffelsalat		1.2.23.24.	
gekochter Karottensalat			gekochter Karottensalat
Birne			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. Säuerungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewächst 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rauch 13. Nitrit-Pökelsalz 28. geschwärzt 29. koffeinhaltig
Allergene	14. Glutenhaltige Getreide a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide g. Kamut/ Khorasanweizen 15. Ei Eierezeugnisse 16. Milch- Milcherzeugnisse einschließlich Laktose 18. Fisch + Fischerezeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse + Erdnusserezeugnisse 21. Sojabohnen + Sojabohnerezeugnisse 22. Schalenfrüchte a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse) 23. Sellerie + Sellerieerzeugnisse 24. Senf + Sellerieerzeugnisse 25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse 26. Lupine + Hülsenfrüchte 27. Weichtiere 30. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ Kg oder 1. ausgedrückt als SO2
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	17. Schweinefleisch