

Kinder Speiseplan vom 07.04.25 - 13.04.25

Mittagessen Menü 1			Mittagessen Menü 2		
Montag	07.04.25	E-NR	Montag	07.04.25	E-Nr.
Bärlauchcremesuppe		14a.16.23.	Bärlauchcremesuppe		14a.16.23.
Bratwurst Geflügel		4.6.23.24.	Backkäse Athena		14a.16.23.
Bratensoße			Leipziger Allerlei		23.
Leipziger Allerlei		23.	Kartoffeln		
Kartoffeln			Apfel		
Dienstag	08.04.25	E-NR	Dienstag	08.04.25	E-Nr.
Tomatencremesuppe		14a.16.23.	Tomatencremesuppe		14a.16.23.
Käsenudeln			Gemüsebratling		14a.15.16.
Blattsalat			Kartoffeln mit Kräuterdip		16.
French Dressing		24.	Blattsalat		
Stracciatellajoghurt		16.	French Dressing		24.
Stracciatellajoghurt		16.	Stracciatellajoghurt		16.
Mittwoch	09.04.25	E-NR	Mittwoch	09.04.25	E-Nr.
Gemüsesuppe klar		23.	Gemüsesuppe klar		23.
Kartoffeltaschen		16.	Quarkauflauf mit Früchten		14a.15.16.
Kräuterfüllung			Apfel-Zimt-Soße		
Kohlrabi in Soße		23.	Heidelbeerquark		16.
Heidelbeerquark		16.	Heidelbeerquark		16.
Donnerstag	10.04.25	E-NR	Donnerstag	10.04.25	E-Nr.
Paprikacremesuppe		14a.16.23.	Paprikacremesuppe		14a.16.23.
Rindercevapcici		14a.15.24.	Tortellini mit Käsefüllung		14a.16.
Bratensoße			Weißer Soße mit Rotem Pesto		16.22d.23.
Bratkartoffeln			Blattsalat		
Blattsalat			American Dressing		24.
American Dressing		24.	American Dressing		24.
Birne			Birne		
Freitag	11.04.25	E-NR	Freitag	11.04.25	E-Nr.
Sternlisuppe		14a.15.23.	Sternlisuppe		14a.15.23.
"Fischknusperle"		14a.15.18.24.	Ofengrillgemüse		23.
Seelachs im Backteig			Kartoffelwedges		keine Allergene
Kräuterdip mit Schnittlauch		16.	Kräuterdip mit Schnittlauch		16.
Kartoffelwedges		keine Allergene	Gurkensalat		23.24.
Gurkensalat		23.24.	Gurkensalat		23.24.
Fruchtjoghurt		16.	Fruchtjoghurt		16.

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	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
Renntzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	17. Schweinefleisch