

Mensaspeiseplan WE 3.
25.09.2026 - 27.09.2026

Tag	Frühstück	Menü 1 Vollkost 😊	Menü 2 muslimische Kost 🍲	Menü 3 vegetarische Kost ❤️	Abendessen
F r e i t a g	Maasdamer	Hühnerfrikassee-Ragout Hühnerfleisch, Champignon, Erbsen, Möhren, Spargel M Reis Vanillepudding mit Sahne M	Hühnerfrikassee-Ragout Hühnerfleisch, Champignon, Erbsen, Möhren, Spargel M Reis Vanillepudding mit Sahne M	Ragout von Sojawürfel, Champignon, Erbsen, Möhren, Spargel A,M Reis Vanillepudding mit Sahne M	Geflügelfrisch- wurst, Geflügel dauerwurst
S a m s t a g	Butterkäse	Geflügelhacksteak Überbacken C Backofenpommes G,C Krautsalat C,D Vanillepudding mit Sahnehaube M	Geflügelhacksteak Überbacken C Backofenpommes G,C Krautsalat C,D Vanillepudding mit Sahnehaube M	Gemüsebratling G,C,D Backofenpommes G,C Krautsalat C,D Vanillepudding mit Sahnehaube M	Geflügelfrisch- wurst, Geflügel dauerwurst
S o n n t a g	Käseaufschnitt Kuchen M,G,E,S	Blumenkohl-Kartoffelauflauf Blumenkohl, Kartoffeln, Geflügelkochschinkenstreifen, Lauchstreifen, Veloûte Sauce mit Käse überbacken M Milchreis M	Blumenkohl-Kartoffelauflauf Blumenkohl, Kartoffeln, Geflügelkochschinkenstreifen, Lauchstreifen, Veloûte Sauce mit Käse überbacken M Milchreis M	Blumenkohl-Kartoffelauflauf Blumenkohl, Kartoffeln, feine Gemüsestreifen, Veloûte Sauce mit Käse überbacken M Milchreis M	Geflügelfrisch- wurst, Geflügel dauerwurst

A Soja	E Eier	I Schwefeldioxid/Sulfite	S Schalenfrüchte (Nüsse..)	2 Koservierungsmittel	6 geschwärzt	10 Milcheiweiß
B Erdnüsse	F Fisch	K Krebstiere	W Weichtiere	3 Antioxidationsmittel	7 gewachst	
C Sellerie	G Gluten	L Lupinen		4 Geschmacksverstärker	8 Phosphat	
D Senf	H Sesamsamen	M Milch/Milchprodukte				

Unsere Speisen werden mit Jodsalz gewürzt!

Stand: 25.11.2018

Haben sie Fragen zu Zusatzstoffen und zur Kennzeichnung, fragen sie bitte beim Personal nach.

