



# Speiseplan für den Zeitraum vom 10.6. bis 19.7.2024

Abweichungen vom Plan sind möglich, vor allem während der Ferienzeit.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
10.6.–14.6.	<b>A</b> Tomate-Mozzarella-Baguette (15,21) <b>B</b> Kürbissuppe	<b>A</b> Sahnehering mit Pellkartoffeln (4,18,21) <b>B</b> vegetarische Lasagne (15,21)	<b>A</b> Currywurst mit Pommes Frites <b>B</b> vegane Currywurst mit Pommes Frites	<b>A</b> Fischfilet á la Bordelaise mit Kartoffeln und Senfsoße (18,24) <b>B</b> Kichererbsen mit Brokkoli und Currysoße (22)	<b>A</b> <b>B</b> <b>Campus geschlossen</b>
17.6.–21.6.	<b>A</b> Gnocchi mit Tomatensoße und Käse (15,21) <b>B</b> Erbseneintopf (22,23)	<b>A</b> Fischboulette mit Reis und Kräutersoße (15,17,18,24) <b>B</b> Kartoffelspalten mit geb. Feta und Grillgemüse (21)	<b>A</b> Hühnerfrikassee mit Reis (15,23) <b>B</b> gebutterte Ravioli mit Pesto und Käse (15,21)	<b>A</b> gedünstetes Fischfilet mit Kartoffeln und Dillsoße (21) <b>B</b> Spinat mit Ei und Kartoffeln (17,21)	<b>A</b> Hefeklöße mit Obst (15,21) <b>B</b> Möhrencyru mit Reis
24.6.–28.6.	<b>A</b> Kohlrabischnitzel mit Reis und Kräutersoße (15,21) <b>B</b> Rote-Linsen-Suppe (22,23)	<b>A</b> Fischstäbchen mit Kartoffeln und Senfsoße (15,18,21,24) <b>B</b> Pilzpfanne mit Butterspätzle (15,21)	<b>A</b> Ofengemüse mit Kartoffelspalten <b>B</b> Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen (15)	<b>A</b> gebratenes Zanderfilet mit Dillsoße und Kartoffeln (15,18) <b>B</b> Käsespätzle (15,21)	<b>A</b> Schokosuppe mit Cornflakes (15,21) <b>B</b> Bratkartoffeln mit Spiegelei und saurer Gurke (7,17)
1.–5.7.	<b>A</b> gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Baguette (15) <b>B</b> vegane Soljanka mit Brot (15,20)	<b>A</b> Ratatouille mit Kartoffelspalten und Tzatziki (21) <b>B</b> Backfisch mit Kartoffelsalat (15,18)	<b>A</b> Schweinebraten mit Buttererbsen und Krokettten (15, 23, 24) <b>B</b> Fenchelgratin (21)	<b>A</b> Spinat-Lachs-Lasagne (15,18,21) <b>B</b> Linseneintopf (22,23)	<b>A</b> Kaiserschmarn mit Zimt und Zucker und Apfelmus (15,21) <b>B</b> Chili sin carne mit Taco-Chips (20,22)
8.–12.7.	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>
15.–19.7.	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>	<b>A</b> <b>B</b>

Während der Ferienzeit gilt eine abweichende Essensversorgung.

Das Handbuch der Allergene liegt frei zugänglich am Tresen aus.

Zusatzstoffe/Allergene: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier/Eierzeugnisse 18) Fisch/Fischerzeugnisse 19) Nuss/Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam