

Montag	***	Dienstag	***	Mittwoch	***	Donnerstag	***	Freitag	***
Frische Salate Frenchdressing Kräuter dressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuter dressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuter dressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuter dressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuter dressing	2,4,5,10 2,4,5,10
Fleischbällchen, dazu Nudeln, Kräutersahne - sauce und Salate	FH,1a.,2,4, 1a.,4, 2	Indisches Butter Chicken, dazu Basmatireis und Salate der Saison	2,6d.,	Schnitzel Toscana Art, dazu Käseknöpfe und Marktgemüse	FS,1a.,4, 1a.,2,4, 2	Hähnchen - schenkel, dazu Kartoffelspalten, Dip und Salate	1a.,2,4,B	Mensa geschlossen	
Hackbällchen vegan, Nudeln, Kräutersahne - sauce und Salate	1a., 1a.,4, 2	Tagessuppe American Pan Cakes, Apfelmus, Zucker - Zimt	1a.,2,4 1a.,2,4,	Grüne Nudeln, dazu Seelachs - ragout und Salate der Saison	1a.,4, 2,3,	Vegetarisch gef., Paprika, dazu Kartoffelspalten und Salate	1a.,2,4,	Mensa geschlossen	

**** Allergene**

- 1a. *Glutenhaltiges Getreide: aus Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan*
- 1b. *Glutenhaltiges Getreide: aus Roggen*
- 1c. *Glutenhaltiges Getreide: aus Gerste*
- 1d. *Glutenhaltiges Getreide: aus Hafer*
- 1e. *Glutenhaltiges Getreide: Hybridgetreide*
- 2. *Milch- und Milcherzeugnisse*
- 3. *Fisch- und Fischprodukte*
- 4. *Eier und Eierzeugnisse*
- 5. *Sellerie- und Sellerieerzeugnisse*

- 6a. *Schalenfrüchte Mandeln*
- 6b. *Schalenfrüchte Haselnuss*
- 6c. *Schalenfrüchte Walnuss*
- 6d. *Schalenfrüchte Cashewnuss*
- 6e. *Schalenfrüchte Pecannuss*
- 6f. *Schalenfrüchte Macadamianuss*
- 6g. *Schalenfrüchte Paranuss*
- 6h. *Schalenfrüchte Pistazie*

- 7. *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- 8. *Schwefeldioxid und Sulfite*
- 9. *Soja und Sojaerzeugnisse*
- 10. *Senf und Senferzeugnisse*
- 11. *Sesam und Sesamerzeugnisse*
- 12. *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*
- 13. *Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*
- 14. *Lupine und Lupinenerzeugnisse*

*** Zusatzstoffe**

- A. mit Farbstoff(en)
- B. mit Konservierungsstoff(en)
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker(n)
- E. mit Schwefeldioxid
- F. mit Phosphat
- G. mit Eisensalzen
- H. mit Überzugsmitteln
- I. mit Süßstoff

FS = Fleisch vom Schwein

FR = Fleisch vom Rind

FH = Fleisch vom Huhn

FP = Putenfleisch