



**von Mo, 03.10.22
bis Fr, 07.10.22**

Herbstferien

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Feiertag	Spaghetti ^{a,c} mit Rindfleischsoße Bolognese ^{R,i} Apfel-Möhrenrost	Eieromelette ^{8,c,g} Rahmspinat ^g Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle Hausfrauen Art ^{a,c,g,j,a1} Rahmsauce ^g Erbsen-Möhrengemüse hausgemachtes Kartoffelpüree ^g	paniertes Seelachsfilet ^{a,d,a1} Rahmsauce ^{d,g} Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat
		Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

R mit Rindfleisch
8 mit Phosphat

- a Gluten
- c Eier
- d Fisch
- g Milch
- i Sellerie
- j Senf
- a1 Weizen



mit Schweinefleisch



vegetarisch

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt

Selbstverständlich werden alle unsere Gerichte ohne Geschmacksverstärker hergestellt

Wir verwenden kein Formfleisch !

Technologisch unvermeidbare geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, können nicht ausgeschlossen werden!



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH



Speise / Komponente		Allergene						
Spaghetti, mit Rindfleischsoße Bolognese, Apfel-Möhrenrohkost								
	Spaghetti							
	mit Rindfleischsoße Bolognese							
Eieromelette, Rahmspinat, Salzkartoffeln								
	Eieromelette							
	Rahmspinat							
Geflügelfrikadelle Hausfrauen Art, Rahmsauce, Erbsen-Möhrengemüse, hausgemachtes Kartoffelpüree								
	Geflügelfrikadelle Hausfrauen Art							
	Rahmsauce							
	hausgemachtes Kartoffelpüree							
paniertes Seelachsfilet, Rahmsauce, Salzkartoffeln, Gurken-Dillsalat								
	paniertes Seelachsfilet							
	Rahmsauce							

Gluten
 Eier
 Fisch
 Milch
 Sellerie
 Senf
 Weizen