



Mensa Stiftung Minden gGmbH

Speiseplan vom 29.05.2023 bis 04.06.2023

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Pfingstmontag	Pfingstferien	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,aa,i,j,q) braune Soße (c) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) Salzkartoffeln	Kohlrabitopf mit Fleischbällchen ^(c,p,q) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae)	Fischfrikadelle Büsumer Art (a,aa,d) Remouladensoße (14) (a,ac,c,i,j,p,q) Petersilienkartoffeln Gurken-Dillsalat (03) (1)
Menü B			Allgäuer Käsespätzle (01) (a,aa,ae,c,p,q) bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig (i,j,l)	Gemüsenuggets (a,aa,ac,p,q) Käsesoße (02) (a,aa,c,g,i,p,q) Petersilienkartoffeln bunter Möhrensalat (03) (I)	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung ^(a,aa,i) süß saure Soße Reis Gurken-Dillsalat ^{(03) (l)}
Nudelbar			Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung	Chicken wings Cowboy Art (a,aa,i) Onkel Jack`s BBQ-Soße Kräuerbutterbaguette (aa,ab,g) Salatgarnitur	Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung
Dessert			Karamelpudding (p,q)	Joghurt Stracciatella (g)	Eisbecher Vanille- Amarena (g)

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich!

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ab=Roggen

ac=Gerste

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

I=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose