



Speiseplan vom 01.07.2024 bis 07.07.2024

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	kein Mittagessen	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art ^(a,aa,i,j,q) Rahmsoße ^(c,p,q) Zuckererbsen ^(01,02) Spirelli Nudeln ^(a,aa,c) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^(a,aa,ac) Champignonsoße ^(c,p,q) Buttergemüse ^(01,02) Salzkartoffeln Nuss-Nougat Pudding ^(h,hb,p,q)	Sportfest - kein Mittagessen	schöne Ferien wünscht Euch euer Mensateam
Menü B		Karottenküchle ^(c) Blumenkohl in weißer Soße ^{(08) (p,q)} hausgemachtes Kartoffelpüree ^(p,q) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	Tomatensuppe mit Reis ⁽ⁱ⁾ Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Nuss-Nougat Pudding ^(h,hb,p,q)		
Nudelbar		Nudelbar	Nudelbar		

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind. Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

08=mit Phosphat

Allergene

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

aa=Weizen

ac=Gerste

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse

hb=Haselnüsse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose