

Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DIENSTAG	gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
MITTWOCH	Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Apfelfannkuchen mit Vanillesauce 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DONNERSTAG	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
FREITAG	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

MENÜ 1

MENÜ 2 - Vegetarisch

MONTAG

Geflügelragout in Rahmsauce
Butternudeln
Salat Beilage

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

vegetarisch gefüllte Paprikaschote
Tomatensauce
Salat Beilage

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

DIENSTAG

gefüllte Maultaschen
in Tomaten-Zucchini sauce
Früchte Quark

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

vegetarische Maultaschen in
Tomaten Zucchini sauce
Früchte Quark

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

MITTWOCH

Fischfilet in Dillsauce
Butterkartoffeln
geschmortes Gurkengemüse

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

Apfelpfannkuchen
mit Vanillesauce

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

DONNERSTAG

Feiertag
Mensa Geschlossen

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

Feiertag
Mensa Geschlossen

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

FREITAG

variabler Ferientag
Mensa Geschlossen

4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

variabler Ferientag
Mensa Geschlossen

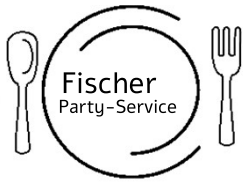
4,40 Euro

A: 6

Z: A,L,C,E

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



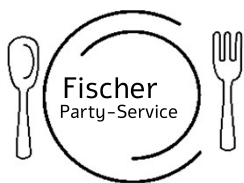
Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DIENSTAG	gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
MITTWOCH	Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DONNERSTAG	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
FREITAG	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchinisauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchinisauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3.Geschmacksverstärker, 4.Süßstoffe, 5.Phosphat, 6.Milcheiweiß, 7.Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen / K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Apfelfannkuchen mit Vanillesauce</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



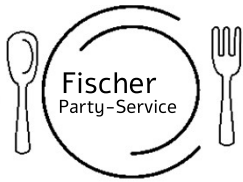
Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DIENSTAG	gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchinisauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchinisauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
MITTWOCH	Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DONNERSTAG	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
FREITAG	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Apfelfannkuchen mit Vanillesauce</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



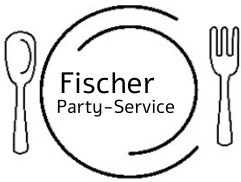
Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Apfelfannkuchen mit Vanillesauce</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



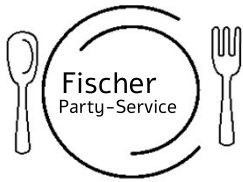
Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DIENSTAG	gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
MITTWOCH	Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Apfelfannkuchen mit Vanillesauce 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
DONNERSTAG	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	Feiertag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E
FREITAG	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E	variabler Ferientag Mensa Geschlossen 4,40 Euro A: 6 Z: A,L,C,E

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 06.05. bis 10.05.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Geflügelragout in Rahmsauce Butternudeln Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>gefüllte Maultaschen in Tomaten-Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Maultaschen in Tomaten Zucchini-sauce Früchte Quark</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Fischfilet in Dillsauce Butterkartoffeln geschmortes Gurkengemüse</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Feiertag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>variabler Ferientag Mensa Geschlossen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln