



SPEISEPLAN

VOM 07.10. - 11.10.2024

	Tagesessen	Mediterrane Küche	
Montag 07.10.2024	Spaghetti „Bolognaise“ ⁽¹⁾ mit Parmesankäse ⁽⁸⁾ (Enthält Allergene)	Putenbrust an Bio-Schupfnudel Pfanne und Bio-Frischkäsesoße (Enthält Allergene)	Gebackene Zwiebelringe an Spinatfarfalle mit Gorgonzolasoße (Enthält Allergene)
Dienstag 08.10.2024	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel an Thai-Chilisoße mit Basmatireis (Enthält Allergene)	Nürnberger Rostbratwürste ⁽¹⁾ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (Enthält Allergene Bio Gericht)	Veg. Frikadelle mit Käse überbacken und Kartoffel-Gemüsegratin (Enthält Allergene Vegan)
Mittwoch 09.10.2024	Zwiebelsteak ⁽¹⁾ mit Käse überbacken und Kartoffel-Gemüse-Gratin oder Salzkartoffeln (Enthält Allergene)	Hähnchenkeule mit Süßkartoffelpommes und Ketchup (Enthält Allergene Bio Gericht)	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung an frischem Ratatouille und Vollkornreis (Enthält Allergene)
Donnerstag 10.10.2024	Fish and Chips mit Remouladensoße (Enthält Allergene)	Mexikanisches Bohnengulasch mit Bio Rind und Salzkartoffeln oder Paprikareis und Sour Cream (Enthält Allergene Bio Gericht)	Blumenkohl- Curry mit Cashewkerne und Basmatireis oder Süßkartoffelspalten (Enthält Allergene Vegan)
Freitag 11.10.2024	Schweineschnitzel, paniert oder Grillwurst ⁽¹⁾ mit Pommes Frites und Salat (Enthält Allergene)	xxx (Enthält Allergene)	xxx (Enthält Allergene)
<p>Zu allen Speisen erhalten Sie eine Tagessuppe (enthält Allergene), ein Tafelwasser, Salatbuffet (enthält Allergene) und einen Nachtisch (enthält Allergene). Die Auszeichnung der Allergene und der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie im Aushang bei den Drehkreuzen der Mensa (Foyer S-Gebäude) Änderungen des Speiseplans vorbehalten! Der Küchenleiter</p> <p>1=Schweinefleisch, 2=Rindfleisch, 3=Kalbfleisch, 4=Geflügelfleisch, 5=Lammfleisch, 6=Wild, 7=Sonstiges, 8=Lab tierischen Ursprungs (Auszeichnung nur bei vegetarischem Essen), 9=Fairfleisch/Artgerechte Tierhaltung</p>			



Unser Verpflegungsbetrieb ist nach der Bio-Außer-Haus-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert.
 Wir verwenden Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau. Die verwendeten Bio Lebensmittel werden in einer Liste ausgehängt oder im Speiseplan entsprechend gekennzeichnet.
 Öko-Kontrollstelle Ecocert Deutschland GmbH Kontrollnummer: DE-BW-005-06857-V

