



Speiseplan

15.09.2025 bis 19.09.2025

Montag, 15.09.2025	Pommes Spezial mit gezupftem Huhn in BBQ-Soße, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Jalapeños und Käsesoße. Dessert
Dienstag, 16.09.2025	Albondigas – spanische Hackbällchen in pikanter Tomatensoße mit Pasta, Salat und Dessert (G, J, A)
Mittwoch, 17.09.2025	Kichererbsen Curry mit zart geschmortem Schweinefleisch und Naan Brot, Kimchi und Joghurt. Dessert (G, I)
Donnerstag, 18.09.2025	Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße an Bouillon-Kartoffeln, dazu Salat und Dessert (A, G)
Freitag, 19.09.2025	Hausgemachte Fischfrikadellen mit frischem Gurken-Kartoffel-Salat. Dessert (G, D, I)

Die Mensa ist hauptsächlich für die Auszubildenden und Lehrgangsteilnehmer vorgesehen.

Gäste sind herzlich willkommen und können in der Zeit zwischen 12.00 und 13.00 Uhr ohne Voranmeldung bei uns essen.

Gruppen bitten wir sich spätestens 2 Tage vorher bis 09.00 Uhr anzumelden. Tel.: 04404 98954-14

Preis Mo., Di., Mi., Fr. 7,00 €

Preis Donnerstag 8,00 €

Ab sofort alle Speisen auch außer Haus. Bestellung bis 09.00 Uhr – Abholung ab 12.00 Uhr

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen,A2 Roggen,A3 Gerste, A4 Hafer,A5 Dinkel,A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), B= Krebstiere, C=Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch inkl. Milchzucker, H= Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln,H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse H4 Kaschu/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere. Für Allergene, diemöglichenSpurenenthalten,fragenSiebitte dasKüchenpersonal. Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = mit Süßungsmitteln bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Phosphat, 12 = gewachst, 13 = inhalativ, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch, S=Schweinefleisch, GE=Geflügel



Vegetarischer Speiseplan

15.09.2025 bis 19.09.2025

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 15.09.2025	Pommes Spezial mit gezupften Austernpilzen in BBQ-Soße, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Jalapeños und Käsesoße. Dessert
Dienstag, 16.09.2025	Vegetarische Enchiladas mit Gemüse in einer süß-scharfen Salsa mit Käse überbacken, dazu Salat und Dessert (G, J, A)
Mittwoch, 17.09.2025	Kichererbsen Curry mit zart geschmortem Sellerie und Naan Brot, Kimchi und Joghurt. Dessert (G, I)
Donnerstag, 18.09.2025	Gemüse-Kartoffel-Gratin, dazu Salat und Dessert (A, G)
Freitag, 19.09.2025	Gegrillter Halloumi mit frischem Gurken-Kartoffel-Salat. Dessert (G, D, I)

Vegetarische Kost und Unverträglichkeiten bitte bis 09.00 Uhr an den Dozenten melden.

Preis Mo., Di., Mi., Fr. 7,00 €
Preis Donnerstag 8,00 €

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen,A2 Roggen,A3 Gerste, A4 Hafer,A5 Dinkel,A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), B= Krebstiere, C=Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch inkl. Milchzucker, H= Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln,H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse H4 Kaschu/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere. Für Allergene, die möglichen Spuren enthalten, fragen Sie bitte das Küchenpersonal.

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 =mit Süßungsmittel, 9 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Phosphat, 12 = gewachst, 13 = Chininhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel