

# *Speisenkarte*

## *Koch-Kunst Mensa*

15.04.24 bis 18.04.24	Fleisch- Fischkost	Vegetarisch	Preis für Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte
Montag	<b>Rahmgeschnetzeltes mit Semmelknödel</b> (w,se,l,e,gem)	<b>Semmelknödel mit Rahmsoße und Blaukraut</b> (w,se,l,e,)	5,00 €
Dienstag	<b>Puten Kebab zum selber belegen</b> (w,se,l,e,p)	<b>Vegetarischer „Döner“ zum selber belegen</b> (w,se,l,e)	5,00 €
Mittwoch	<b>Schnitzel Wiener Art mit Nudelsalat</b> (w,se,l,e,sch)	<b>Vegetarisches Schnitzel mit Nudelsalat</b> (w,se,l,e)	5,00 €
Donnerstag	<b>Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse</b> (w,e,l,soja,3,wei)	<b>Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse</b> (w,e,l,soja,3,wei)	5,00 €

**Beim Mittagessen werden die Beilagen als Buffet angeboten.**

**Fleisch und Fisch wird von uns portioniert.**

**Salat wird zu jedem Mittagessen als Buffet angeboten**

Allergene: e) Eier, w) Weizen - Gluten haltige Produkte, p) Putenfleisch l) Laktose, Milchprodukte s) Senf, n1) kann Spuren von Nüssen enthalten, n2) Walnuss, n2) Erdnuss, se) Sellerie, so) Soja und –erzeugnisse f) Fisch ses) Sesam Erzeugnisse gem) Hackfleisch Schwein und Rind gemischt, sch) Schalenfrüchte und –erzeugnisse, wie) weichtier-und Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe, 2) Farbstoffe; 3) Geschmacksverstärker, 8) Phosphat,9) mit Antioxidationsmittel, 10) Stabilisatoren 11) Ascorbinsäure, 12) Natriumascorbat, 13)Stabilisator Natriumcitrate, 14) Natriumtartrate, 15) Aroma, 16)Schweinedarm 14) Säuerungsmittel, 15) modifizierte Stärke, 16) Backtriebmittel