

# *Speisenkarte*

## *Koch-Kunst Mensa*

29.09.25 bis 02.10.25	Fleisch- Fischkost	Vegetarisch	Preis für Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte
Montag	<b>Spaghetti Bolognese</b> (w,se,l,e,gem)	<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b> (w,se,l,e,)	5,00 €
Dienstag	<b>Rahmge- schnetzeltes mit Semmelknödel und Gemüse</b> (w,se,l,e,schwein)	<b>Semmelknödel mit Rahmsoße und Gemüse</b> (w,se,l,e,)	5,00 €
Mittwoch	<b>Backfisch mit Kräuterquark, Kartoffeln</b> (w,se,l,e,f)	<b>Kartoffeln mit Kräuterquark</b> <b>Pudding</b> (w,se,l,e,)	5,00 €
Donners- tag	<b>Lasagne Vegetarisch</b> (w,e,l,se)	<b>Kartoffelsuppe mit Brot</b>  <b>Obstsalat</b> (w,se,l,e)	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