## Speisenkarte Koch-Kunst Mensa

24.11.2025 bis 27.11.2025	Fleisch- Fischkost	Vegetarisch	Preis für Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte
Montag	Gyros- geschnetzeltes mit Tomatenreis, Krautsalat und Zaziki (w,e,l,se,schw)	Gabelspaghetti mit Linsen- Bolognese (w,e,l,se)	5,00€
Dienstag	Gemüseeintopf mit Würstchen und Brötchen Vanillepudding	Gemüseeintopf mit Brötchen Vanillepudding (w,se,l,e,2)	5,00€
Mittwoch	Hähnchencurry mit Gemüse und Reis (w,e,l,se,erdnuss)	Gemüse- lasagne und Salat (w,e,l,se)	5,00€
Donners- tag	Schnitzel mit Kartoffelsalat, Kroketten (I,e,p,w)	Vegetarisches Schnitzel mit Kartoffelsalat und Kroketten (w,e,l,se)	5,00€

Mittagessen werden die Beilagen als Buffet angeboten.

Beim

Fleisch und Fisch wird von uns portioniert.

Zu jedem Mittagessen gibt es ein Salatbuffet zum selber bedienen.

Allergene: e) Eier, w) Weizen - Gluten haltige Produkte, p) Putenfleisch I) 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, Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe, 2) Farbstoffe; 3) Geschmacksverstärker,

<sup>8)</sup> Phosphat,9) mit Antioxidationsmittel, 10) Stabilisatoren 11) Ascorbinsäure, 12) Natriumascorbat, 13) Stabilisator Natriumcitrate, 14) Natriumtartrate, 15) Aroma, 16) Schweinedarm 14) Säuerungsmittel