

# Speisenkarte

## Koch-Kunst Mensa

19.01.2026 bis 22.01.2026	Normalkost	Vegetarisch	Preise Für Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte
Montag	<b>Berezinas Boeuf Bourguignon</b>  <b>Französischer Fleischeintopf mit Champignons und Nudeln als Beilage</b> (w,l,e,se,gem)	<b>Ratatouille</b>  Gemüsepfanne mit Baguette (w,l)	5,00 €
5,00 €			
Dienstag	Kleine Nudeln mit Schinken und Käse <b>Coquillettes au jambon</b>  (w,l,e,8,1)	Französische Flammkuchen vegetarisch (w,e,l)	
Mittwoch	<b>(Schinkentoast mit Béchamel überbacken dazu Salat</b> (w,l,e,8,1)	<b>Kartoffelgratin (Gratin Dauphinois)</b> – mild, cremig (w,e,l)	5,00 €
Donnerstag	<b>„Coq au vin“</b> Hähnchen mit Gemüse und Kartoffeln (w,l,e) (ohne Wein)	<b>Crêpes</b> Pfannkuchen mit Bananen und Nutella (w,l,e)	5,00 €

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, 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