

„Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit“

vom 14.10. – 18.10.2024

***Wir haben unser Angebot
entsprechend angepasst und
verwenden in dieser Woche
Gemüse, Salate und Obst aus
fränkischem Anbau.***



**Wir freuen uns auf euren Besuch
in der Mensa.**

Euer Mensateam

Unser Speiseplan

für die Woche vom 14.10. – 18.10.2024

Mo



Hähnchenschnitzel ^{a1}, Kartoffelkroketten, Wirsinggemüse ^{a1,i}
Quark mit Früchten



Gemüsekrusti, Kartoffelkroketten, Wirsinggemüse ^{a1, i}

Dü



Paella mit Hühnchen und Schrimps ^j
Obst der Saison



Fränkische Paella mit Dinkelreis

Mi



Kürbissuppe vom fränkischem Hokaido mit Hirsebällchen, dazu
Laugengebäck ^{a1,i}
Joghurt natur mit Honig und Walnüssen ^{i, g3}



Apfelküchle ^{a1,e,i} vom heimischen Boskop, Vanillesoße

Do



Hackbraten ^{a1,e,i} nach Hausfrauenart, Kartoffelstampf ⁱ
Muffins ^{a1, e,i}



Krautwickel ^{a1,e,i} mit veg. Fülle, Kartoffelstampf ⁱ

Fr



Tortellini Rustico Zucca (gefüllt mit Kürbis und Frischkäse) ^{a1,i}
Tomatensoße



Obst
Tortellini Ricotta Spinaci ^{a1,i} Tomatensoße

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

 Tagesgericht

 vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse