

Speiseplan Mai 2019

Do	02.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Frühlingsсалatteller mit Blattsalat, Möhrensalat und grünem Spargel – Salat (J) • Focaccia – Brötchen aus Dinkelmehl • Hummus • Erdbeer – Muffin mit Mascarpone – Creme (G,C,A)
Mo	06.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenschlegel mit Paprika-Dip • Reis gedämpft mit Erbsen • Blattsalat gemischt mit Radieschen (G,J) • Erdbertiramisu (A,G)
Di	07.05.19	<p>kein Mittagessen wegen Prüfungsvorbereitungen</p>
Mi	08.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Große Ofenkartoffel mit Dip und geräuchertem Lachs (G,3) oder • mit Kräuterquark (G) • Blattsalat gemischt mit Frühlingszwiebeln (G,J) • Amerikaner mit Zitronenguss (A,C)

Do	09.05.19	Kein Mittagessen wegen Prüfung
Mo	13.05.19	Prüfungessen Speiseplan laut Aushang an der Tafel vor dem Speisesaal
Di	14.05.19	Prüfungessen Speiseplan laut Aushang an der Tafel vor dem Speisesaal
Mi	15.05.19	Prüfungessen Speiseplan laut Aushang an der Tafel vor dem Speisesaal

Mo	20.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza: Tomate-Spinat-Mozzarella (A,G) • Pizza: Schinken-Salami (A,G,3,4) • Blattsalat gemischt (G,J) • Erdbeerquark (G)
Mi	22.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Gefüllte Paprika (Nudel-Mozzarella-Tomate-Erbesen; A,G,I) • Tomatensoße ohne Mehl (I) • Blattsalat gemischt (G,J) • Blaubeer-Cornflakes-Kuchen im Glas (A,G mit Gelatine)
Mo	27.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Salatteller mit Putenstreifen (G,J) • Salatteller mit Käsestreifen und Ei (G,J) • Baguette (A) • Erdbeer-Milch-Shake(G)
Mi	29.05.19	<ul style="list-style-type: none"> • Hackfleischküchle (Rind; A,C) mit Dip (G) • Würfelpommes, gegrillt • Blattsalat gemischt (G,J) • Windbeutel mit Erdbeer-Sahne (A,C,G)

**Ab Mitte Mai nur noch Mittagessen
am Montag und Mittwoch!**

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung unseres Speiseplans

Allergene		Zusatzstoffe	
A	Glutenhaltiges Getreide (wenn nicht anders angegeben: Weizen)	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff
C	Eier und Eierzeugnisse	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch und Fischerzeugnisse	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5	geschwefelt
F	Soja und Sojaerzeugnisse	6	geschwärzt
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	7	gewachst
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Nüsse, Mandeln, ...)	8	mit Phosphat
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	9	mit Süßungsmittel (Süßstoff oder Zuckeraustauschstoff)
J	Senf und Senferzeugnisse	10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
K	Sesam und Sesamerzeugnisse	11	enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 953 (Isomalt), E 965 – E 967 (Maltit, Lactit, Xylit)
M	Lupine und Lupinenerzeugnisse		
N	Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse		