Mensa-Speiseplan

01.11.-05.11.2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag (nur OGS+)
Drei Pfannkuchen (A1,C,G) mit Apfelmus (10)	Kartoffel-Möhreneintopf aus Bio-Kartoffeln* mit Bockwurst (Pute) (1,2,C,G) Für Vegetarier mit fleischloser Alternative	Hähnchenbrustfilet mit Ratatouille-Gemüse und Bio-Reis* Für Vegetarier mit fleischloser Alternative	Gebratenes Seelachsfilet (A1,C,D,F,G,J,K) mit Kräuter-Dip (G), Möhren und Bio-Kartoffeln* (G,K)	Gemüsebällchen (C) mit Blumenkohlsauce und Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln* und Bio-Milch* (G)
Dessert: Kuchen (A1,A2,C,F,G,H1)	Dessert: Obstkorb	Dessert: Waldfrucht-Quark (G)	Dessert: Herrencreme aus Bio-Milch* (G) ohne Alkohol	Dessert: Miniberliner (A1,C)

Hinweise des Caterers (Schnitkamp & Hesse):

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, …) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Bitte den Allergenkennzeichnungsaushang beachten!

Unsere Lebensmittel enthalten keine Geschmacksverstärker und sind nicht gentechnisch verändert.

***Bio-Zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE-ÖKO-021**