



MensaMax	Montag 13.11.		Dienstag 14.11.		Mittwoch 15.11.		Donnerstag 16.11.		Freitag 17.11.	
Menü 1	pan. Schweineschnitzel	AC	Hühnerfrikassee mit	A	Farfalle*11	A	Linsen*11	AI	gedünstetes Seelachsfilet	D
	Bratensauce	A	Champignons u. Spargel		Tomatensauce und	A	mit		Senfsauce	AK
	Kartoffeln*11		Reis		Schinkenstreifen	238	Spätzle	AC	Reis	
	Karotten Duo	I	Salat	139 CGIK	Riesenbohnsalat	139	1 Paar Saiten	238	Salat	139 CGIK
	Frischobst		Obstgarten	G	Berliner	ACG	Milchstrudel	G	Frischobst	
Menü 2 Vegetarisch	Spiralnudeln*11	A	großes Kartoffelrösti mit	AC	Veg. Cannelloni	ACG	Veg. Frühlingsrolle	AC	Schupfnudel-	AC
	mit		Champignonsragout	A	mit		Sauce süß-sauer		Gemüsepfanne	I
	Tofu-Gemüse-Ragout	FI	und geriebenem Käse	G	Tomaten- Kräuter- Sauce	A	Reis		Kräutersoße	AG
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Frischobst		Obstgarten	G	Berliner	ACG	Milchstrudel	G	Frischobst	



	Allergene
A	Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

	Allergene
H	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferzeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
M	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
N	Lupine und Lupinenerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:						Hinweis:	
1	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärtzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"