



MensaMax	Montag 14.05.		Dienstag 15.05.		Mittwoch 16.05.		Donnerstag 17.05.		Freitag 18.05.	
Menü 1	Bifteki	CG	Linsen*11	A	Penne*11 mit	AC	Rinderbraten	I	pan.Seelachsfilet*4	ACD
	Paprikasoße	AI	mit		Fleischbällchen	ACK	mit		mit	
	Gemüsereis	GI	Spätzle	AC	in Tomatensoße	A	Semmelknödel	ACG	Remouladensauce	GK
	Salat	139 IK	1 Paar Saiten	238	Salat	139 IK	Schwarzwurzeln		Kartoffelsalat*11	K
	Frischobst		Früchtequark	6 G	Donut	ACG	Vanillepudding	G	Frischobst	
Menü 2 Vegetarisch	Verlorene Eier	C	Vege. Maultaschen	ACI	gebackener Camembert	ACG	Grünkernküchle	AC	Apfelstrudel	4 ACG
	Senfsauce	AK	mit		Preiselbeeren	29	Kräutersoße	AG	mit	
	Schnittlauchkartoffeln*11		Zwiebelschmelze		Wasenwecken	A	Reis	G	Vanille-Zimtsauce	G
	Spinat	G	Salat	139 IK	Salat	139 IK	Salat	139 IK	Fruchtcocktail	
	Frischobst		Früchtequark	6 G	Donut	ACG	Vanillepudding	ACG	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	Geschwärzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"