

# Speiseplan vom 28.10.2024 bis 01.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hühnerfrikassee (03, 08)(i) Reis Apfel-Möhrenrohkost (03)	Hähnchen-Roulade Hausfrauen Art gefüllt mit Putenschinken und Zwiebeln (02) (g,j) braune Sauce (c) Apfelrotkohl (03) Salzkartoffeln	Vollkorn-Spirelli (a,aa) Tomaten-Gemüsesauce Parmerosa (i) amerikanischer Cole Slaw Salat(03) (j)	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch (01) (i,p,q) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae)	Feiertag Allerheiligen
Obst oder Dessert nach Angebot				
<b>Kinder-Abstimmung am 04.10. für den 30.10.2024 --&gt; Pierogi Ruski: 154 Stimmen / Vollkorn-Spirelli: 170 Stimmen</b>				

Unser Essen wird gekocht von der "Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH"

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich. Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Selbstverständlich werden alle unsere Gerichte ohne Geschmacksverstärker hergestellt. Wir verwenden kein Formfleisch. Technologisch unvermeidbare geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, können nicht ausgeschlossen werden.



## Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff  
02=mit Konservierungsstoff  
03=mit Antioxidationsmittel  
08=mit Phosphat  
38=kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen



## Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
aa=Weizen  
ad=Hafer  
ae=Dinkel  
  
c=Eier und -erzeugnisse  
g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
ha=Mandeln  
i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
j=Senf  
l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2  
p=Milch und Milchprodukte  
q=Lactose