

Speiseplan vom 06.01. bis 10.01.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ferien	Hähnchen-Brustfilet natur Currysauce (03,08) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel (03)	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) braune Sauce (c) Buttergemüsegemüse (01,02) Salzkartoffeln	Gemüsenuggets (a,aa,ac,p,q) Käsesauce (02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Petersilienkartoffeln pikanter Möhrensalat in weißem Dressing (g,i,j)	Fischfrikadelle Büsser Art (a,aa,d) Remouladensauce mit Bio- Leinöl (14) (a,ac,c,i,j,p,q) Petersilienkartoffeln Gurkensalat
Obst oder Dessert nach Angebot				
Der Speiseplan wurde vom Mensateam zusammengestellt.				

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