

Speiseplan vom 28.04. bis 02.05.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spaghetti (a,aa,c) Bolognese vegetarisch (i) Möhrensalat mit Apfel (03)	Hähnchen-Brustfilet Natur in Currysauce (03,08) Bio-Reis bunter Salat mit fruchtigem Vinaigrette (24)(j,l)	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) braune Sauce (c) Buttergemüsegemüse (01,02) Salzkartoffeln	Feiertag	Fischfrikadelle Büssmer Art (a,aa,d) Remouladensauce (14) (a,ac,c,i,j,p,q) Petersilienkartoffeln Gurken-Dillsalat (03)(i)
Obst oder Dessert nach Angebot				
Kinder-Abstimmung am 04.04. für den 30.04.2025 --> Hähnchen-Frikadelle: 252 Stimmen / Allgäuer Käsespätzle: 57 Stimmen				

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