

Speiseplan vom 05. - 09.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Tortellini gefüllt mit Frischkäse (01)(a,aa,c,p,q) Tomaten-Sahnesauce mit Bio- Tomaten (i,p,q) bunter Salat mit Balsamico- Dressung + Bio-Öl (01)(j,l)	Westfälischer Erbseneintopf vegetarisch mit Bio-Erbsen (01) (i) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae)	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade (a,aa,d) Cocktaildip (02,14)(c,j,p,q) Salzkartoffeln milder weißer Gurkensalat (j)
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 Gericht ohne Geschmackverstärker 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=Glutinhaltiges 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