## Mittagessen in der Mensa vom 07.10. bis 11.10.2024

		20 8			
	<b>Montag</b> 07.10.2024	Menü 1		vegetarisches Menü 2	Allergene
		mildes Paprikagulasch vom Geflügel mit Karotten und Vollkorn-Penne		Vollkorn-Penne mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
		Dessert 1	Obst		
	<b>Dienstag</b> 08.10.2024	vegetarisches Menü 1		Menü 3	Allergene
		Chili sin Carne (aus Soja) mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis		Currywurst vom Geflügel mit Paprika-Currysauce, dazu Brötchen	Sojabohnen, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Phosphatverbindungen, Konservierungsstoff, Natrium-, Kaliumnitrat
		Dessert 2	Obst		
	<b>Mittwoch</b> 09.10.2024	vegetarisch	es Menü 1	Menü	Allergene
		Tortellini mit Frischkäse- füllung, dazu Basilikum- sauce und Blattsalat mit Essig & Öldressing			Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse
		Dessert 2	Obst		
	<b>Donnerstag</b> 10.10.2024	Menü		Menü 3	Allergene
				Tomatencremesuppe, Grießbrei mit saisonalem Kompott	glutenhaltiges Getreide: Weizen,Weichtiere, Milch und Milcherzeugnisse
		Dessert 2	Obst		
	Freitag 11.10.2024	Menü		Menü 3	Allergene
				Lasagne vom Rind mit Bechamelsauce und Käse überbacken	Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie

Nachtisch Butterkeks

## Mittagessen in der Mensa vom 14.10. bis 18.10.2024

	Montag 14.10.2024	Menü 1	Menü	Allergene
		Vollkornpenne mit Linsen- Erbsen-Bolognese und geriebenem Parmesan		Schalenfrüchte (Erbsen), Eier, glutenhaltiges Getreide
		Dessert 1 Obst		
	<b>Dienstag</b> 15.10.2024	Menü 1	Menü 3	Allergene
		Backfisch vom Seelachs mit Kartoffelstampf	Makkaroni in Käsesauce mit Parmesan, dazu Blattsalat mit Italian Dressing	Eier, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Milch und Milch- erzeugnisse, Antioxidations- mittel, Konservierungsstoff
		Dessert 2 Obst		
	<b>Mittwoch</b> 16.10.2024	vegetarisches Menü 1	Menü 3	Allergene
		Mini-Ravioli mit Gemüse- Tomatensauce aus Zucchini, Kichererbsen, Auberginen und Paprika	Pfannen-Gyros vom Hähnchen mit Tomaten- reis, dazu Joghurtdip	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milch- erzeugnisse, Sellerie
		Dessert 2 Obst		
	<b>Donnerstag</b> 17.10.2024	Menü 1	vegetarisches Essen 2	Allergene
		Geflügelfleischbällchen mit Bratensauce und Kartöffelchen, dazu Karottensalat	vegetarische Spätzle- Pilzpfanne mit Champignons und Kräutern, dazu Joghurtdip und Karottensalat	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Geschmacks- verstärker, Phosphat, Senf, Sellerie, Antioxidations- mittel, Konservierungsstoff, Farbstoff, Milch und Milch- erzeugnisse
		Dessert 1 Obst		
	Freitag 11.10.2024	Menü	Menü 3	Allergene
			Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle; Apfelküchle mit Vanillesauce	Sellerie, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Konservierungsstoff, Süßungsmittel

Dessert 1 Waldfruchtdessert

## Mittagessen in der Mensa vom 21.10. bis 25.10.2024

	Montag 21.10.2024	vegetarische	es Menü 2	Menü 3	Allergene
		veggie Paella aus Reis, gegrillter Paprika, Erbsen, Romanesco und Brech- bohnen, dazu würzige Sauce		Hähnchenbrustfilet mit Nudeln und Bratensauce	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Schalenfrüchte (Erbsen)
		Dessert 1	Obst		
	<b>Dienstag</b> 22.10.2024	vegetarisches Menü 1		Menü 3	Allergene
		schwäbisches Linsen- gericht mit Wurzelgemüse und Eierknöpfle		Hähnchenfrikasse mit Erbsen und Karotten, dazu Eierknöpfle	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Eier, Senf, Geschmacksver- stärker, Antioxidations- mittel, Schalenfrüchte (Erbsen)
		Dessert 2	Obst		
	Mittwoch 23.10.2024	vegetarisch	es Menü 1	Menü	Allergene
		Klare Gemüs Backerbsen; Beerengrütze	Milchreis mit		Eier, Sellerie, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse
		Dessert 2	Obst		
	<b>Donnerstag</b> 24.10.2024	vegetarisch	es Menü 1	Menü 3	Allergene
		Reisnudeln mit Paprika, Zuckererbsenschoten und Mais in Cremesauce		Maultaschen vom Rind mit Tomatensauce und Emmentaler Käse über- backen, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Schalen- früchte (Erbsen), Milch und Milcherzeugnisse
		Dessert 2	Obst		
	Freitag 25.10.2024	Menü		Menü 3	Allergene
				Klare Gemüsebrühe mit Backerbsen; Pancakes mit Beerengrütze	Sellerie, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse
		Dessert 1	Obst		

Herbstferien vom 28.10. bis 31.10.2024