Mensa

Speiseplan KW 48

MO 23.11.2026	***Gebackene Fischstäbchen (MSC) mit Kartoffeln und Ketchup***	(A,C,D,L)
	oder knusprige Schupfnudeln mit Marktgemüse und Kräuterdip	(A,C,G,L)
	dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing	(O)
	wöchentliche Obst und Gemüselieferung	
DI 24.11.2026	***Klassische Hascheefleckerl vom Bio-Schwein mit Schnittlauchrahm***	(A,C,G,L)
	oder Gemüseschnitzel mit Reis und Schnittlauchrahm	(A,C,G,L)
	dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing	(O)
	Süßes Dessert	(A,C,G,**H**)
MI 25.11.2026	*Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl*	(A,C,G,F,L,M)
	Kümmelbraten vom Bio-Schwein mit Schmorgemüse und Knödel	(A,C,G,L)
	Gnocchi mit mediterranem Gemüseragout	(A,L)
	dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing	(O)
	Obst	
DO 26.11.2026	*Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl*	(A,C,G,F,L,M)
	Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Staubzucker	(A,C,G,**H**,O)
	Obst	
FR 28.11.2025	*Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl*	(A,C,G,F,L,M)
	Pizza Margherita oder mit Bio-Schinken von der Pute	(A,G)
	dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing	(O)
	Süßes Dessert	(A,C,G,**H**)

Die 14 Allergene

A - Gluten/B - Krebstiere/C - Ei/D - Fisch/E - Erdnüsse/F - Soja/G - Milchprodukte/H - Hülsenfrüchte

L - Sellerie/M - Senf/N - Sesam/O - Sulfite/P - Lupinen/R - Weichtiere