

MENSA. Lernen fördern.

am Grünen Weg

Saisonal & regional: Jede Woche für Euch frisch auf den Tisch!



Lernen fördern
Bildung und Teilhabe

Speiseplan für KW 20 (11.05.2026 - 17.05.2026)

	Suppen	Menü 1	Vegetarische Gerichte	Salate	Dessert
Montag		Rührei mit Spargelgemüse/ Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ¹	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{2,11}	Gemischter Salat ¹	Grießpudding ¹
Dienstag	Spargelcremesuppe	Schweineschnitzel Jägersoße, Gartengemüse, und Bratkartoffeln ²	Großer Salat mit Spargelquiche und Kräuterdip ^{2,11,3,7}	Möhrensalat ¹	Vanillejoghurt
Mittwoch		Rostbratwurst, Frühlingsgemüse Kartoffelstampf ¹	Bunte Bandnudeln mit Tomaten und Thunfischsoße ¹	Bohnsensalat ¹	Stracciatella-Eis
		Schwefeldioxid/Sulfite Sellerie Senf Milch und/oder Laktose	Sellerie Schwefeldioxid/Sulfite Gluten Weizen Eier Fische Milch und/oder Laktose	It. Rezeptur keine Allergene zugesetzt	Sojabohnen Milch und/oder Laktose
Donnerstag		Feiertag			
Freitag		Heute geschlossen			

1) Ohne Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 2) mit Farbstoff 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Nitrat 5) mit Nitritpökelsalz 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) gewachst 11) mit Phosphat 12) mit Süßungsmittel(n) 13) mit Zucker(arten) und Süßungsmittel(n) 14) Tafelsüße auf der Grundlage von 15) enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) 16) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 17) chininhaltig 18) enthält Nanobestandteile 19) enthält zugesetztes Taurin 20) das Produkt wurde bestrahlt 21) enthält zugesetzte Phytosterine, Phytosterinester, oder Phytostanolester 22) aus Fischstücken zusammengefügt 23) enthält Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZzuIV bei loser Abgabe

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Informationen und Fragen beantworten wir gerne!

Wir wünschen guten Appetit!