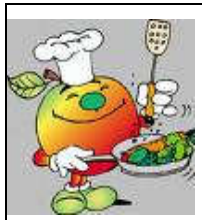

Speiseplan für Mensa Gymnasium und Realschule

Regens Wagner

von Montag, 04.07.2022 - Donnerstag, 07.07.2022

Tag	Menü 3	Menü 1	Menü 2
Montag, 04.07.2022	Salatteller mit Hähnchenbrust „ Florenz „ A03,A07 Dessert A07	Hackfleischspieße A01 Tomatenreis Salatbeilage 40 Dessert A07	Nudelauflauf m.Gemüse A03,A07,A1 40
Dienstag, 05.07.2022	Salat „Allerlei „ mit Piccolinos A03,A1 40 Dessert A07	Chicken Nuggets Pommes frites Salatbeilage 40 Dessert A07	Tomatensuppe Kartoffelbagges A03 Apfelbrei
Mittwoch, 06.07.2022	Bayrischer Wurstsalat 08 Salzstange A01 Dessert A07	Fischroulade A03,A07,A1 Kräutersoße Salzkartoffel Salatbeilage 40 Dessert A07	Spargelcremesuppe A07 Mohr im Hemd „ Semmelauflauf mit Schokolade u. Nüssen „ A01,A03,H2 Vanillesoße A07
Donnerstag, 07.07.2022	Salatplatte, Toast Hawai, Preiselbeeren A01,A01-1,A03,A07 01,02,08,09 Dessert A07	Tortellini in Käsesoße A01,A07 Salatbeilage 40 Dessert A07	veg. gefüllte Paprikaschoten A03,A1 Reis Salatbeilage 40 Dessert A07

Weitere Informationen siehe Aushang! Guten Appetit wünscht das Regens- Wagner- Team

Allergene sind gekennzeichnet mit: 69: enth. Rosmarin, A01: Glutenhaltige Getreide, A01-1: Weizen, A03: Eier, A05: Erdnüsse, A07: Milch, A09: Sellerie, A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A10: Senf, A11: Sesamsamen, A13: Lupinien, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide, H2: Haselnüsse - Schalenfrüchte

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind mit Nr. gekennzeichnet lt. Zusatzstoffverordnung: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 04: Mit Geschmacksverstärker, 08: Mit Phosphat, 09: Mit Süssungsmittel, 40: enth. Karotte

Ansprechpartner Regens-Wagner-Küche, Frau Fischer, Tel. 09572 389 181, Fax 09572 389 259