



Speiseplan

Gunter Irschlinger
 - Küchenmeister-
 -Diät. geschulter Koch DGE-
mensateam-irschlinger@web.de

**Speiseplan vom :
 19.-24. Oktober 2026**

**Samstag werden keine Mensakarten abgerechnet!
 -Nur Barzahlung-**

<i><u>Menü I</u></i>	<i><u>Menü II</u></i>	<i><u>Salat</u></i>
<u>Montag, 19. Oktober</u>		
<u>-Klare Suppe mit Gemüse und Nudeln-</u>		
Spaghetti mit Tomatensoße Reibekäse a,c	Geflügel-Bratwurst mit Schwenkkartoffeln a,g	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
<u>Dienstag, 20. Oktober</u>		
Kürbissuppe mit Brötchen a,	Geflügelfrikadelle mit Wirsinggemüse und Kartoffelbrei a,g	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
<u>Mittwoch, 21. Oktober</u>		
Hausgemachter Kartoffel-Spinatauflauf mit Käse überbacken a,g,c	Nudeln „Alfredo“ (vom Schwein) Schinken-Sahnesoße Reibekäse a,g	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
<u>Donnerstag, 22. Oktober</u>		
Gebackene Mie-Nudeln mit asiat. Gemüse a,g,	Gyros-Reis-Pfanne mit Tzaziki	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
<u>Freitag, 23. Okt.</u>		
Mex. Gemüsepfanne auf Tellerrösti a,g,	Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln oder Kartoffelbrei a,g,	Bitte in der ersten Pause vorbestellen Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen

Wir bitten um Verständnis, falls ein Essen bei starker Nachfrage ausgeht.
 zu jedem Essen gehört ein Salat, und ein Dessert oder eine Suppe dazu (je nach Angebot)

Allergene siehe Aushang