

Woche 40	Montag, 02.10.2023	Dienstag, 03.10.2023	Mittwoch, 04.10.2023	Donnerstag, 05.10.2023
Menü V (vormals B)	Studententag	Feiertag	vegetarische Cappelinudeln mit Tomate und Basilikum gefüllt, dazu Käsesahnesauce und Salatgarnitur [1,Aa,C,F,G]	überbackenes Kartoffelgratin mit Käse gratiniert, dazu Brokkoli-, Möhren- und Blumenkohlgemüse [C,F,G]
Menü A 1 (vormals A) DGE-Standard			Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl [1,Aa,Ab,Ac,Ad,C,F,G,Z]	Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage, Kartoffelstücken und Gemüsegewürfeln, dazu ein Brötchen [3,8,Aa,Ab,Ac,Ad,C,G,L]
Menü A2 (vormals A1)			Putengulasch in Rahmsauce, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl [1,Aa,Ab,Ac,Ad,C,F,G,Z]	
Salat			warme Chicken Nuggets auf Lollo Bionda, Tomaten, Gurken mit italienischem L&D-Dressing [Aa,Ac,C,F,G,I,J]	gerollter Weizen-Wrap mit Rinderhackfleisch, Krautsalat, Tomaten- und Gurkenwürfeln, dazu Joghurt-Dip [9,Aa,C,F,G,I,J]

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene :

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel
A - Glutenhaltige Getreide: **Aa** enthält Gluten aus Weizen und Dinkel, **Ab** enthält Gluten aus Roggen, **Ac** enthält Gluten aus Gerste, **Ad** enthält Gluten aus Hafer,

B - Krebstiere, **C** - Eier, **D** - Fische, **E** - Erdnüsse, **F** - Sojabohnen, **G** - Milch (einschließlich Laktose),

H - Schalenfrüchte: **Ha** enthält Mandeln, **Hb** enthält Haselnüsse, **Hc** enthält Walnüsse, **Hd** enthält Cashewnüsse, **He** enthält Pecannüsse, **Hf** enthält Paranüsse, **Hg** enthält Pistazien, **Hh** enthält Macadamianüsse/Queenslandnüsse, **I** - Sellerie, **J** - Senf, **K** - Sesamsamen, **L** - Schwefeldioxid und Sulphite[ab10mg/kg], **M** - Lupine, **N** - Weichtiere, **Z** - Hartweizenvollkornmehl

Dessert			Erdbeerquark [2,3,G]	einen Apfel []
---------	--	--	----------------------	----------------