

## Speiseplan vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wikingertopf, Rinderhackbällchen mit Erbsen und Möhren in heller Soße (08) (a,aa,c,i,j,p,q) Reis Apfel-Möhren-Rohkost (03)	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) (a,aa,ad,c,f,p,q) stückige Tomatengemüsesoße (i) Gabelspaghetti (a,aa) bunter Salat mit Frenchdressing (03) (c,i,l,p,q)	Mai-Feiertag!	Westfälischer Reibekuchen mit Apfelmus (03) (a,c,i)	gebackenes Seelachsfilet (a,aa,d) Rahmsauce zu Fisch (08) (d,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat (03) (l)
Obst oder Dessert nach Angebot				
<b>Keine Kinderabstimmung wg. Feiertag!</b>				

**Unser Essen wird gekocht von der "Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH"**

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich. Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Selbstverständlich werden alle unsere Gerichte ohne Geschmacksverstärker hergestellt. Wir verwenden kein Formfleisch. Technologisch unvermeidbare geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, können nicht ausgeschlossen werden.



### Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff  
 02=mit Konservierungsstoff  
 03=mit Antioxidationsmittel  
 08=mit Phosphat  
 38=kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen



### Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 aa=Weizen  
 ad=Hafer  
 ae=Dinkel  
  
 c=Eier und -erzeugnisse  
 g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
 h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 ha=Mandeln  
 i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 j=Senf  
 l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>  
 p=Milch und Milchprodukte  
 q=Lactose