

# Speiseplan vom 01. - 05.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ravioli mit bunter vegetarischer Füllung (01)(a,g) Tomaten-Gemüsesauce mit Bio- Tomaten (i) Möhrensalat mit Apfel (03)	Geflügel-Bratwurst (i,p,q) Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (a) Champignonsoße (c, Kräuterkarotten (01,02) Salzkartoffeln	Fronleichnam	Notbetreuung
Obst oder Dessert nach Angebot				
<b>Der Speiseplan wurde vom Mensateam zusammengestellt.</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 SO2  
p=Milch und Milchprodukte  
q=Lactose