



AVS Mensa

Betreiber: Andreas Otte

Speiseplan



14.09.2020 – 17.09.2020

<i>Gericht</i>	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>
Hauptgericht	Fischstäbchen mit Beilagen "5+6+7+A+C+G+H+M"	Schinkengulasch mit Beilagen "5+6+7+A+C+G+H"	Hühnerfrikassee mit Reis "5+6+7+A+C+G+H"	Bratwurst mit Beilagen "5+6+7+A+C+G+H"
Vegetarisch	Nudelauf vegetarisch "5+6+7+A+C+G+H"	Bratkartoffel-Gemüse- Pfanne "5+6+7+A+C+G+H"	Nudeln mit Tomatensoße "5+6+7+A+C+G+H"	Eier in Senfsoße mit Beilagen "5+6+7+A+C+G+H"
Wochengericht	Milchreis mit Zimt & Zucker oder Fruchtsoße "5+6+7+A+C+G+H"	Milchreis mit Zimt & Zucker oder Fruchtsoße "5+6+7+A+C+G+H"	Milchreis mit Zimt & Zucker oder Fruchtsoße "5+6+7+A+C+G+H"	Milchreis mit Zimt & Zucker oder Fruchtsoße "5+6+7+A+C+G+H"

Wir bieten jedes Gericht wahlweise mit Salzkartoffeln oder Nudeln an

Mit Fußnoten gekennzeichnete Menüs können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
 „1“ Konservierungsstoff „2“ Geschmacksverstärker „3“ Phosphat „4“ Farbstoff „5“ Süßungsmittel „6“ Aromen
 „7“ Verdickungsmittel „8“ Säureregulator „9“ Dextrose
Allergene
 „A“ Eier „B“ Soja „C“ Milch „D“ Erdnüsse „E“ Weichtiere „F“ Krebstiere
 „G“ Getreide „H“ Senf „I“ Sesam „J“ Schwefeldioxid „K“ Nüsse „L“ Sellerie „M“ Fische „N“ Lupinen

Dessert oder Salat 0,80 €

Mittagessen nur solange der Vorrat reicht