

# MENÜPLAN MALSERHOF MENSA



## MITTAGS

MONTAG  
02.03.2020

Salatbuffet<sup>gm</sup>

❖ ❖ ❖

Fleischreis<sup>gl</sup>

❖ ❖ ❖

Panna- Cotta-  
Mousse mit  
Fruchtsauce<sup>cg</sup>

DIENSTAG  
03.03.2020

Salatbuffet<sup>gm</sup>

❖ ❖ ❖

Grillwürstl mit  
Kartoffelgratin und  
Gemüse<sup>cglo</sup>

Veggie:  
Kartoffellauch-  
gratin und Gemüse<sup>cgl</sup>

❖ ❖ ❖

hausgemachter  
Apfelstrudel mit  
Vanillesauce<sup>acgh</sup>

MITTWOCH  
04.03.2020

Salatbuffet<sup>gm</sup>

❖ ❖ ❖

Gulasch mit  
Eierspätzle und  
Blaukraut<sup>acgl</sup>  
Veggie: Eierspätzle  
mit Käsesauce<sup>acg</sup>

❖ ❖ ❖

hausgemachte  
Windbeutel<sup>acg</sup>

VEGGIEDAY  
05.03.2020

Salatbuffet<sup>gm</sup>

❖ ❖ ❖

Nudelsuppe<sup>agl</sup>

❖ ❖ ❖

Kaiserschmarrn  
mit Preiselbeeren  
und Obstsalat<sup>acgh</sup>

FREITAG  
06.03.2020

Salatbuffet<sup>gm</sup>

❖ ❖ ❖

Pizzastrudel<sup>acgo</sup>

❖ ❖ ❖

Eiskaffee oder  
Eisschokolade<sup>cg</sup>

## DIE ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere- und -erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- e Erdnüsse und erzeugnisse
- f Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Sellerie und -erzeugnisse
- m Senf- und Senferzeugnisse
- n Sesam-Samen und -erzeugnisse
- o Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- p Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- r Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

