JaKoSt Küchenservice GmbH
Catering | Schulverpflegung | Events

Speiseplan Mensa Mutlang

23 | 2025

Wochenplan: 02.06.25 | 05.06.25	Montag 2/ Jun/ 25	Dienstag 3/ Jun/ 25	Mittwoch 4/ Jun/ 25	Donnerstag 5/ Jun/ 25
Menü 1 Fleisch	gebratener Leberkäsegulasch | in Jägersoße | Kartoffelpüree Joghurt mit Früchten 5,8,12,13,20,21	Hähnchengeschnetzeltes | Rahmsoße | Nudeln Schoko-Donut 2,5,12,13,14a,16,,20,21	Gemüsebrühe | Croutons Hähnchenschnitzel Burger | Brötchen | Ketchup und Mayonnais Gurke | Tomate | Blattsalat | 2,12,13,14a,19,20,21	Rinderlasagne | Tomatensoße Tagessalat frisches Obst 2,5,12,13,14a,16,,20,21
Menü 2 Vegetarisch	Gemüse Frikadelle □ | Vegane Bratensoße Kartoffelpüree Joghurt mit Früchten 12,13,14d,16,19,20,	Vegetarische Bolognese Nudeln | Käse Schoko-Donut 12,13,16,19	Gemüsebrühe | Croutons American Pancakes Vanillesauce 2,12,13,14a ,19	Vegetarische Lasagne | Tomatensoße | Tagessalat frisches Obst 2,5,8,12,13,14a,20,21
Menü3 Alternativ	Käsespätzle | frische Kräuter | Zwiebelschmelze Joghurt mit Früchten 2,12,13,14a,20	Käsespätzle | frische Kräuter | Zwiebelschmelze Schoko-Donut 2,12,13,14a,20	Gemüsebrühe | Croutons □ Käsespätzle | frische Kräuter | Zwiebelschmelze 2,12,13,14a,20	Käsespätzle | frische Kräute Zwiebelschmelze frisches Obst 2,12,13,14a,20

Zusatzstoffe/Allergene

1 = Farbstoffe
2 = Konservierungsstoffe
3 = Süßstoff
4 = Phosphat
5 = Antioxidationsmittel
6 = geschwefelt
7 = gewachst
8 = Geschmacksverstärker
9 = geschwärzt
10 = Süßungsmittel
11 = Phenlalaninquelle
12 = Ei/-erzeugnisse
13 = Milch/-erzeugnisse (einschl. Laktose)
14 = Gluten/-erzeugnisse (14a Weizen,14b Roggen ,14c Hafer, 14d Dinkel)
15 = Erdnuss
16 = Schalenfrüchte (16a Mandeln,16b Haselnüsse. ,16c Walnüsse, 16d Pistazien.)
17 = Sesam/-erzeugnisse
18 = Schwefeldioxid/Sulfite
19 = Soja/-erzeugnisse
20 = Sellerie/-erzeugnisse
21 = Senf/-erzeugnisse
22 = Krebstiere

Schwein | Rind | Geflügel | Fisch | Lactosefrei | Glutenfrei | Vegetarisch | Vegan