



Speiseplan Mensa Mutlang



50 | 2025



Wochenplan: 08.12.25 11.12.25	Montag 8/ Dez/ 25	Dienstag 9/ Dez/ 25	Mittwoch 10/ Dez/ 25	Donnerstag 11/ Dez/ 25
Menü 1 Fleisch	Gemüsebrühe Suppennudeln gebratener Leberkäse Bratensoße Bratkartoffeln	Schwäbische Maultaschen □ Bratensoße Kartoffelsalat Früchte-Honig-Quark	Szegediner Gulasch vom Rind und Schwein (mit Sauerkraut) Semmelknödel Schokokuchen	Hähnchenschlegel Bratensoße Nudeln frisches Obst
	2,12,13,14a,16,20,21	2,5,8,12,13,14a,20,21	2,5,12,13,14a,18,20	2,12,13,14a,20,21
Menü 2 Vegetarisch	Gemüsebrühe Suppennudel Pfannkuchen Apfelmus□	Vegetarische Maultaschen Tomatensoße Kartoffelsalat Früchte-Honig-Quark	gebackener Camembert Preiselbeeren Wecken Tagessalat Schokokuchen	Blätterteigtasche mit Feta & Grillgemüse Tomatensoße Reis frisches Obst
	2,3,8,12,13,14a	2,5,8,12,13,14a,20,21	2,5,12,13,14a,18,19,20	2,5,7,8,12,13,14a,19,20,21
Menü3 Alternativ	Gemüsebrühe Suppennudel "Penne al forno" mit Sahne-Hackfleischsoße Erbsen und Pilze	"Penne al forno" mit Sahne-Hackfleischsoße Erbsen und Pilze Früchte-Honig-Quark	"Penne al forno" mit Sahne-Hackfleischsoße Erbsen und Pilze Schokokuchen	"Penne al forno" mit Sahne-Hackfleischsoße Erbsen und Pilze frisches Obst
	2,12,13,14a,16,20,21	2,12,13,14a,16,20,21	2,12,13,14a,16,20,21	2,12,13,14a,16,20,21

Zusatzstoffe/Allergene

1 = Farbstoffe

5 = Antioxidationsmittel

2 = Konservierungsstoffe

6 = geschwefelt

3 = Süßstoff

7 = gewachst

4 = Phosphat

8 = Geschmacksverstärker

9 = geschwärzt

10 = Süßungsmittel

11 = Phenylalaninquelle

12 = Ei-/erzeugnisse

13 = Milch-/erzeugnisse (einschl. Laktose)

14 = Gluten-/erzeugnisse (14a Weizen, 14b Roggen, 14c Hafer, 14d Dinkel)

15 = Erdnuss

16 = Schalenfrüchte

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