



Die **Menüauswahl in Grün**, entspricht dem „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

Speisenplan der Mensa vom 18.9.-22.9.17 KW 38



Menü 1

Menü 2 vegetarisch/vegan

Montag	Cannelloni mit Rinderhackfleisch gefüllt in Tomatensoße mit Käse überbacken ^{A-Weizen, G, I} Gurkensalat, Schnittlauch-Vinaigrette Dessert: Pfirsichquark ^G	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung ^{A-Weizen, C, G} Tomatensoße ^I Gurkensalat, Schnittlauch-Vinaigrette Dessert: Pfirsichquark ^G
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignons ^G Bio-Reis ^I , Eisbergsalat mit Paprika und Croutons ^{A-Weizen} Joghurt-Dressing ^G Dessert: Obst	Ital. Gemüsesuppe (Zucchini, Erbsen, Paprika, Möhren, Kohlrabi, Bio-Nudeln) ^{A-Weizen, I} vegan Vollkornbrötchen ^{A-Weizen, K} Dessert: Obst
Mittwoch	Döner mit Hähnchenfleisch ^E im Fladenbrot ^{A-Weizen, G, K} , Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Joghurtsoße ^G Dessert: Schokopudding ^G	Döner mit veget. Gyros ^{E, I, J} im Fladenbrot ^{A-Weizen, G, K} Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisbergs., Joghurtsoße ^G Dessert: Schokopudding ^G
Donnerstag	Putensteak „natur“ Buttererbsen, gebackene Thymiankartoffeln Dessert: Obstsalat	Brokkolicremesuppe ^{I, G} Milchreis ^G mit Kirschkompott Dessert: Obstsalat
Freitag	Mediterrane Lachspfanne mit Zucchini, Paprika ^D Vollkornreis ^I Lollo-Bianco, Mais, Radieschen, Balsamicodressing Dessert: Obst	Gebackener Camembert ^{A-Weizen, G} mit Preiselbeeren Baguette ^{A-Weizen} Lollo-Bianco Salat, Mais, Radieschen, Balsamicodres. Dessert: Obst
An allen Tagen	Nudelbar: Bio-Nudeln ^{A-Weizen} mit vegetarischer oder Fleischsoße Salatbar: Auswahl frischer Salate mit Baguette ^{A-Weizen} und zwei verschiedenen Salatdressings <i>Die Allergendecklaration für die Salat- und Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke</i>	

Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

Das Mensa-Team wünscht einen guten Appetit!

Diese Küche ist Bio-zertifiziert nach EG-Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006

speisepldge so1

Änderungen vorbehalten!

