



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

Speisenplan der Mensa vom 2.10.-6.10.2017 KW 40



Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/ vegan*

Montag

Hähnchenbrust natur, Bio-Spiralnudeln ^{A-Weizen,C}
Ratatouille (Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate)
 Dessert: Obst

Champignonsoße ^{G, I}, **Bio-Spiralnudeln** ^{A-Weizen}
Möhrensalat mit Zitronendressing
 Dessert: Obst

Dienstag
 Tag der Deutschen
 Einheit

Feiertag

Mittwoch

Schollenfilet ^{A-Weizen, D, G} **mit Frankfurter Grüne Soße** ^{C, G}
Salzkartoffeln
Eisbergsalat mit Gurke und Paprika, Vinaigrette
 Dessert: Honigmelone

Eier mit Frankfurter Grüne Soße ^{C, G}
Salzkartoffeln
Eisbergsalat mit Gurke und Paprika, Vinaigrette
 Dessert: Honigmelone

Donnerstag

Pastizio (Griechischer Nudelauflauf) mit Rinderhackfleisch, Bechamelsoße und Käse überbacken ^{A-Weizen, C, G, I}
 Dessert: Naturjoghurt mit Mango ^G

Griechischer Nudelauflauf mit Brokkoli, Karotten, Paprika, Bechamelsoße u. Käse überbacken ^{A-Weizen, C, G, I}
Romanasalat mit Tomate, Balsamicodressing
 Dessert: Naturjoghurt mit Mango ^G

Freitag
 letzter Schultag

Königsberger Klopse (Pute) ^{A-Weizen} **in heller Soße** ^G
Bio-Reis ^I, **Tomatensalat, frisches Basilikum, Balsamicodressing**
 Dessert: Obst

Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^I **vegan**
Vollkornbrötchen ^{A-Weizen, K}
 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**
 Die Allergendeclaration für die Salat- und Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke

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

speisepldgeso3

Änderungen vorbehalten!



