



Die **Menüauswahl in Grün**, entspricht dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
Speisenplan der Mensa vom 22.5-26.5.2017 KW21



Menü 1

Menü 2 vegetarisch/vegan

Montag	<p>Asiatische Nudeln mit Chinagemüse (Karotte, Paprika, Maiskolben, Bohnen, Bambussprossen) und Hähnchenstreifen ^{A-Weizen} Dessert: Obst</p>	<p>Gemüsesuppe ' (Paprika, Erbsen, Zucchini, Möhren, grüne Bohnen, Mais) Vollkornbrötchen ^{A-Weizen, K} vegan Dessert: Obst</p>
Dienstag	<p>Hähnchenbrustfilet mit Tomate- Mozzarella gratiniert ^G, Röstkartoffeln Romanasalat, Tomaten, Gurken, Balsamicodr. Dessert: Joghurt mit Crunchy-Müsli ^{A-Hafer, G}</p>	<p>Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{A-Weizen, C, G} Kräuterdip ^G, Röstkartoffeln Romanasalat, Tomaten, Gurken, Balsamicodr. Dessert: Joghurt mit Crunchy-Müsli ^{A-Hafer, G}</p>
Mittwoch	<p>Lachs natur mit Dillsoße ^{D, G}, Bio Reis ^I Lollo Bianco Salat mit Radieschen und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing Dessert: Eis ^{G,1}</p>	<p>Kartoffel-Karotte-Kohlrabi-Auflauf ^{C, G} Lollo Bianco Salat mit Radieschen und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing Dessert: Eis ^{G,1}</p>
Donnerstag	Feiertag Christi Himmelfahrt	
Freitag	Beweglicher Ferientag	
An allen Tagen	<p>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></p>	



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

speisepldgs 506
Änderungen vorbehalten!