



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

Speisenplan der Mensa vom 29.5.-2.6.2017 KW 22



Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag	<p>Frikadelle(Rind) <small>A-Weizen, I, J</small> Salzkartoffeln, Brokkoli in Soße ^{G, I} Dessert: Obst</p>	<p>Rührei ^G Rahmspinat ^G , Salzkartoffeln Dessert: Obst</p>
Dienstag	<p>Hähnchenfiletspieß mit Currydip ^G Gemüse- Bio-Reis ^I Eisbergsalat mit Möhren , Joghurt-Dressing ^G Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ^G</p>	<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>A-Weizen, C, G</small> Eisbergsalat mit Möhren, Joghurt-Dressing ^G Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ^G</p>
Mittwoch	<p>Geflügel Hot Dog <small>A-Weizen, 3, 5</small> Kartoffelwedges <small>A-Weizen, H-Mandeln, J,K</small> Gurkensalat, Schmand-Dill-Dressing ^G Dessert: Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße ^{G, 1}</p>	<p>Hot Dog mit Sojawurstchen <small>A-Weizen, C, E, 1</small> Kartoffelwedges <small>A-Weizen, H-Mandeln, J,K</small> Gurkensalat, Schmand-Dill-Dressing ^G Dessert: Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße ^{G, 1}</p>
Donnerstag	<p>Seelachsfilet <small>A-Weizen, D, J</small> mit Kräutersoße ^G Kartoffelpüree ^G Paprikasticks Dessert: Obst</p>	<p>Gemüsekuchen(Paprika, Zucchini, Tomate), mit Fetakäse <small>A-Weizen, C, G</small> Baguette <small>A-Weizen</small> Dessert: Obst</p>
Freitag	<p>Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße ^{G, I} Bio-Reis Dessert : Naturjoghurt mit Heidelbeeren ^G</p>	<p>Indische Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Möhren, Kichererbsen, Kokosmilch, Cashewkerne) ^H Nurreis, Joghurt-Minz-Dip ^G vegan(ohne Dip) Dessert: Naturjoghurt mit Heidelbeeren ^G</p>



Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

Das Mensa-Team wünscht guten Appetit!

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

speiseplandge so7

Änderungen vorbehalten!