



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

Speisenplan der Mensa vom 5.6.-9.6.2017 KW 23



Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag

Pfingsten

Dienstag

***Thunfisch in Tomatensoße^{D,E}, Naturreis
Lollo Bianco Salat mit Paprika und Croutons^{A-Weizen}
Kräuter-Vinaigrette
Dessert: Obst***

***Bio-Spaghetti^{A-Weizen} mit Basilikumpestosoße^{G, H-Mandel/Haselnuss}
Lollo Bianco Salat mit Paprika und Croutons^{A-Weizen}
Kräuter-Vinaigrette
Dessert: Obst***

Mittwoch

***Pizza: Schinken(Pute) und Champignons^{A-Weizen, G}
Eisbergsalat mit Mais und Tomate, Vinaigrette
Dessert: Grießpudding mit Zimt und Zucker^{A-Weizen, G}***

***Pizza: Margarita (Tomate-Mozzarella)^{A-Weizen, G}
Eisbergsalat mit Mais und Tomate, Vinaigrette
Dessert: Grießpudding mit Zimt und Zucker^{A-Weizen, G}***

Donnerstag

***Putenschnitzel paniert "Wiener Art"^{A-Weizen, C}
Röstkartoffeln
Blumenkohlgemüse in Soße^G
Dessert: Vanillepudding mit Himbeersoße^{G,1}***

***Paprika mit Hirse-Fetakäse-Füllung^{G,1}
Tomatensoße¹
Dessert: Vanillepudding mit Himbeersoße^{G,1}***

Freitag

***Hähnchenschenkel
Kartoffelsalat mit Salatgurken und Schnittlauch¹
Dessert: Honigmelone***

***Gaspacho(Kalte span. Gurken-Tomatensuppe)
Kartoffelpuffer^C mit Apfelmus
Dessert: Honigmelone***



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

speiseplan dge so8

Änderungen vorbehalten!