



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

Speisenplan der Mensa vom 30.10.-3.11.2017 KW 44



Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag
Frikadelle(Rind) ^{A-Weizen, I, J}
Hausgemachte Stampfkartoffeln ^G
Apfelrotkohl
Dessert: Obst

Winterlicher Gemüse Eintopf ^I (Wirsing, Kartoffel, Karotte, Bohnen)
Vollkornbrötchen ^{A-Weizen, K}
Dessert: Obst vegan

Dienstag
Feiertag

Mittwoch
Asiatisch gebratene Mi-Nudeln mit Chinagemüse(Karotte, Paprika, Maiskolben, Bohnen, Bambussprossen), **Hähnchenstreifen** ^{A-Weizen}
Dessert: Obst

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf in Bechamelsoße ^G mit Käse und Sonnenblumenkernen überbacken
Dessert: Obst

Donnerstag
Wildlachsfilet mit Limonensoße ^{D, G}
Bio-Reis ^I
Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing ^G
Dessert : Mini Donut ^{A-Weizen, E, G, 1}

Tortellini (Gemüsefüllung) ^{A-Weizen, C, E, G}
Tomatensoße ^G
Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing ^G
Dessert: Mini Donut ^{A-Weizen, C, G}

Freitag
Hackfleisch-Lasagne vom Rind ^{A-Weizen, G}
Lollo-Rosso-Salat mit Tomaten, Essig-Öl-Dressing
Dessert: Joghurt mit Waldbeeren ^G

Vollkornnudelauf mit Brokkoli, Karotte ^{A-Weizen, G, I}
Lollo-Rosso-Salat mit Tomaten, Essig-Öl-Dressing
Dessert: Joghurt mit Waldbeeren ^G

An allen Tagen
Nudelbar: Bio-Nudeln ^{A-Weizen}, zwei verschiedene Soßen stehen zur Auswahl (vegetarische und Fleischsoße)
Salatbar: Frische Salate, frei gewählt, mit Baguette ^{A-Weizen} und zwei verschiedenen Salatdressings
Die Allergendecklaration für die Salat- und Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke

Zu jedem Essen gibt es ein Getränk(ein Glas Wasser)

Winter 2

Das Mensa-Team wünscht all seinen Gästen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

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

