



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

Speisenplan der Mensa vom 16.4.-20.4.2018 KW 16



Menü 1

Menü 2 vegetarisch/vegan

Montag
Cordon-Bleu (Huhn) ^{A-Weizen, G, 1, 3, 5} **mit Bratensoße**
Salzkartoffeln
Brokkoli mit gerösteten Mandeln ^H
Dessert: Obst

Griechisches Ofengemüse ^G
(Paprika, Zucchini, Tomate, Fetakäse)
Bio-Reis ^I
Dessert: Obst

Dienstag
Frikadelle(Rind) ^{I, J}, **hausgemachter Salat aus**
Bio-Nudeln, Erbsen und Paprika ^{A-Weizen, C, G}
Dessert: Quark mit Erdbeersoße ^G

Asia-Reisbällchen mit Curry-Dip ^G
Asiasalat (Karotte, Maiskolben, Paprika)
Dessert: Quark mit Erdbeersoße ^G

Mittwoch
Indisches Puten-Curry (Mangold, Paprika, Kokosmilch
und Cashewkerne) ^I **mit Cous-Cous** ^{A-Weizen}
Dessert: Obst

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

Donnerstag
Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) ^{A-Weizen, D}
hausgemachte Remouladensoße ^{C, G}
Salzkartoffeln
Möhrensalat mit Orangen-Dressing ^G
Dessert: Joghurt mit Waldbeersoße ^G

Sellerieschnitzel ^{A-Weizen, C, J, K}
hausgemachte Remouladensoße ^{C, G}
Süßkartoffelpüree ^G
Möhrensalat mit Orangen-Dressing ^G
Dessert: Joghurt mit Waldbeersoße ^G

Freitag
Ungarische Gulaschsuppe (Rind) ^I
Bauernbrot ^{A-Weizen}
Dessert: Wassermelone

Vollkornnudeln ^{A-Weizen} **mit Möhrenbolognese** ^I
Lollo-Bianco-Salat mit Paprika und Mais **vegan**
Dessert: Wassermelone

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 Allergendecklaration 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

speisepldgeso2

Änderungen vorbehalten!

