



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

Speiseplan der Mensa vom 21.-25.10.2019 KW 43



Menü 1

Menü 2 vegetarisch/vegan

Montag	Hackfleisch-Lasagne vom Rind ^{A-Weizen, G} Lollo-Rosso-Salat mit Tomaten, Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse ^G überbacken, Paprika-Mais-Salat Dessert: Obst
Dienstag	Cordon-Bleu (Huhn) ^{A-Weizen, G} mit Bratensoße Salzkartoffeln Bistrogemüse (Zuckererbse, Blumenkohl, Karotte) ¹ Dessert: Vanillequark mit Schokoraspeln ^G	Eier mit Frankfurter Grüne Soße ^{C, G, J} Salzkartoffeln Möhrensticks Dessert: Vanillequark mit Schokoraspeln ^G
Mittwoch	Asiatisch gebratene Mi-Nudeln mit Chinagemüse (Karotte, Paprika, Maiskolben, Bohnen, Bambussprossen), Hähnchenstreifen ^{A-Weizen} Dessert: Obst	Kürbis-Kartoffel-Auflauf in Bechamelsoße ^G mit Käse und Sonnenblumenkernen überbacken Dessert: Obst
Donnerstag	Wildlachsfilet mit Limonensoße ^{D, G} Bio-Reis ¹ Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing ^{G, J} Dessert : Mini Donut ^{A-Weizen, E, G, 1}	Tortellini (Ricotta-Spinat) ^{A-Weizen, C, G} Tomatensoße ^G Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing ^{G, J} Dessert: Mini Donut ^{A-Weizen, E, G, 1}
Freitag	Frikadelle (Rind) ^{A-Weizen, I, J} mit Thymiansoße ^G Hausgemachte Stampfkartoffeln ^G , Apfelrotkohl Dessert: Joghurt mit Waldbeeren ^G	Vollkornnudelaufwurf mit Erbsen, 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 <i>Die Allergendeklaration für die Salat- und Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke</i>	



Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

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

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

Winter 2-19

Änderungen vorbehalten!