



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

Speisenplan der Mensa vom 29.1.-2.2.2018 KW 5



Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag	Cevapcici vom Rind ^{A-Weizen, C} mit Zaziki ^G Djuvec-Bio-Reis (Tomaten-Erbsen) Dessert: Obst	Rührei Salzkartoffeln Rahmspinat ^G Dessert: Obst
Dienstag	Rinderbraten mit Soße ¹ Spätzle ^{A-Weizen, C} Feldsalat, Sonnenblumenkerne, Essig-Öl-Dressing Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße ^{G, 1}	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A-Weizen, C, G} Feldsalat, Sonnenblumenkerne, Essig-Öl-Dressing Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße ^{G, 1}
Mittwoch	Geflügel Hot Dog ^{A-Weizen, 3, 5} Kartoffelwedges ^{A-Weizen, H-Mandeln, J, K} Farmersalat (Karotte, Weißkraut), Joghurtsoße ^G Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ^G	Hot Dog mit Sojawürstchen ^{A-Weizen, C, E, 1} Kartoffelwedges ^{A-Weizen, H-Mandeln, J, K} Farmersalat (Karotte, Weißkraut), Joghurtsoße ^G Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ^G
Donnerstag	Seelachsfilet in Backteig ^{A-Weizen, D, J} mit hausgemachter Remouladensoße ^{G, C} Kartoffelpüree ^G , Möhrensticks Dessert: Obst	Hirse-Mais-Möhrenbratling ^{A-Weizen, C, I} mit Kräuterdip ^G Möhrensticks Dessert: Obst
Freitag	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße ^{G, I} , Vollkornreis Dessert : Naturjoghurt mit Heidelbeeren ^G	Gemüsecremesuppe ¹ Kartoffelpuffer ^C mit Apfelmus Dessert: Naturjoghurt mit Heidelbeeren ^G
An allen Tagen	Nudelbar: Bio-Nudeln ^{A-Weizen} , zwei verschiedenen Soßen stehen zur Auswahl (vegetarische Fleischsoße) Salatbar: Frische Salate, frei gewählt ,mit Baguette ^{A-Weizen} und zwei verschiedenen Salatdressings <i>Die Allergendecklaration für die Salat-und Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke</i>	

Zu jedem Essen gibt es ein Getränk(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 7

Änderungen vorbehalten!

