



Die **Menüauswahl in Grün** entspricht dem „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
Speiseplan der Mensa vom 11.2.-15.2.2019 KW 7



Menü 1

Menü 2 vegetarisch/vegan

Montag	<p>Cevapcici vom Rind ^{A-Weizen, C} mit Zaziki ^G Djuvec-Bio-Reis (Tomaten-Erbsen)</p> <p>Dessert: Naturjoghurt mit Heidelbeeren ^G</p>	<p>Rührei Salzkartoffeln Rahmspinat ^G</p> <p>Dessert: Naturjoghurt mit Heidelbeeren ^G</p>
Dienstag	<p>Seelachsfilet in Backteig ^{A-Weizen, D, J} mit Kräuterdip ^G Kartoffelpüree ^G Paprika- und Kohlrabisticks</p> <p>Dessert: Obst</p>	<p>Hirse-Mais-Möhrenbratling ^{A-Weizen, C, I} mit Kräuterdip ^G Paprika- und Kohlrabisticks</p> <p>Dessert: Obst</p>
Mittwoch	<p>Geflügel Hot Dog ^{A-Weizen, 3, 5} Kartoffelspalten ^{A-Weizen, J, K} Farmersalat (Karotte, Weißkraut), Joghurtsoße ^G Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ^G</p>	<p>Hot Dog mit Sojawurstchen ^{A-Weizen, C, E, 1} Kartoffelspalten ^{A-Weizen, J, K} Farmersalat (Karotte, Weißkraut), Joghurtsoße ^G Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ^G</p>
Donnerstag	<p>Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße ^{G, 1}, Vollkornreis Feldsalat, Sonnenblumenkerne, Essig-Öl-Dressing</p> <p>Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße ^{G, 1}</p>	<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A-Weizen, C, G} Feldsalat, Sonnenblumenkerne, Essig-Öl-Dressing</p> <p>Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße ^{G, 1}</p>
Freitag	<p>Rinderbraten mit Soße ¹ Spätzle ^{A-Weizen, C}, Blattsalat mit Tomate</p> <p>Dessert : Obst</p>	<p>Gemüsebrühe mit Suppennudeln ^{A-Weizen, C, I} Kartoffelpuffer ^{A-Weizen, C} mit Apfelmus ³</p> <p>Dessert: Obst</p>
An allen Tagen	<p>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 Die Allergendeclaration für die Salat-und Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke</p>	

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 7-19

Änderungen vorbehalten!

