











Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 18.03.2024 bis 22.03.2024 KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Bio-Penne  GL/GL-W	Geflügelhacksteak an Djuvecreis mit Bio Erbsen EI/GL/GL-W/LA/S	Rindswurst mit Curry Tomatensoße und gebackene Kartoffelspalten 1/2/3/8	Hähnchenbrust natur mit Bio-Spiralnudeln und Rahmsoße GL/GL-W/LA	Lachsfilet an Dillsoße mit Kartoffelpüree  FI/GL-W/LA
Menü 2 vegetarisch / vegan	Vegetarisches Schnitzel mit Käse gefüllt an saftigem Bulgursalat und ein Kräuterquark 3/EI/GL/GL-W/LA/SD/SO	Süßkartoffelgnocchi Ratatouillegemüse (Bio-Zucchini, Paprika und Tomatenwürfeln)  3	Nuss-Brokkoli-Bratling auf Karottenragout und dazu Vollkornreis  1/GL/GL-H/GL-W/LA/SC	Pürierte Linsensuppe von roten Linsen und Kokosmilch und dazu ein Kaiserbrötchen  GL/GL-W	Arme Ritter - Auflauf (Süßer Brotaufwurf) mit Vanillesoße 1/2/3/EI/GL/GL-W/LA
Salat 	Lollo Bionda mit Karotten und Joghurtdressing LA			Gurkensticks	Chinakohlsalat mit Sauerrahmdressing LA
Dessert 	Obst	Joghurt mit Knuspermüsli GL/GL-G/GL-H/GL-W/LA	Eisbecher 1/LA	Quark mit Aprikosenpüree LA	Obst

An allen Tagen:

Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße).

Salatbar: Frische Salate, frei gewählt, mit Baguette, und zwei verschiedene Dressings.

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.











Quark, Joghurt und Milch wird in Bio-Qualität verwendet.

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.

Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 15.04.2024 bis 19.04.2024 KW 16

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackfleischbällchen vom Rind mit Tomatensoße und Bio Maccaroni <small>EI/GL/GL-W/LA/S</small>	Lachs-Gemüseragout mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli und dazu Bio-Reis  <small>1/FI/GL-W/LA</small>	Hähnchenbrust natur mit Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree  <small>LA</small>	Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen Mais, Paprika und dazu Baguette <small>GL/GL-W</small>	Pizza mit Geflügelsalami und Käse überbacken <small>1/2/3/GL/GL-W/LA</small>
Menü 2 vegetarisch / vegan	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse  <small>1/8/EI/GL/GL-W/LA</small>	Backerbsensuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>3/8/EI/GL/GL-W/LA</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>EI/GL/GL-W/LA</small>	Chili sin carne (mit Linsen) und dazu Vollkornreis  <small>GL/GL-W/LA</small>	Pizza mit frischen Tomaten, Paprika und Käse überbacken  <small>GL/GL-W/LA</small>
Salat 	Blattsalat mit Essig Öl Dressing 		Romanasalat mit Sauerrahmdressing <small>LA</small>		Bunter Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing <small>1/SD</small>
Dessert 	Obst	Apfel	Grießpudding <small>GL-W/LA</small>	Eisbecher <small>1/LA</small>	Quark mit Banane <small>LA</small>
An allen Tagen:	<p>Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße).</p> <p>Salatbar: Frische Salate, frei gewählt, mit Baguette, und zwei verschiedene Dressings.</p> <p><small>Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.</small></p>				



Quark, Joghurt und Milch wird in Bio-Qualität verwendet.

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.