








Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.  
**Speiseplan der Mensa vom 17.06.2024 bis 21.06.2024 KW 25**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Bio-Spaghetti mit Schinken Sahneseife mit Bio Erbsen und geriebener Hartkäse  <small>1/2/3/8/GL/GL-W/LA/SL</small>	Hamburger mit Tomate, Gurke und Salat dazu Burgersoße und Kartoffelwedges  <small>1/21/EI/GL-W/LA/S</small>	Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch mit Bechamelsoße und Käse überbacken  <small>EI/GL/GL-W/LA</small>	Saftiges Rindergulasch mit Vollkornspirelli  <small>GL/GL-W</small> 	Seelachs mit Kräuterkruste (Alaska Seelachs) mit Karottengemüse in Rahm und Dillkartoffeln  <small>FI/GL/GL-W/LA</small> 
<b>Menü 2</b> vegetarisch / vegan	Falaffelbällchen mit Joghurt-Minzdip und Gemüse CousCous (Karotten, Zucchini, Kichererbsen und Rübchen)  <small>1/GL/GL-W/LA/SL</small> 	Gebratene Schupfnudeln an Kräutersoße und Bio-Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotte)  <small>1/GL/GL-W/LA/SL</small> 	Kleine gebratene Kartoffeln an Kräuterquark  <small>LA</small> 	Semmelknödel mit Rahmchampignons und frischen Kräutern  <small>1/EI/GL/GL-W/LA</small>	Gemüsesuppe mit Bio Fadennudeln Apfelstrudel mit Vanillesoße  <small>1/GL/GL-W/LA</small>
<b>Salat</b> 	Lollo Rosso mit Tomaten und Joghurtdressing  <small>LA</small>		Gurkensticks	Blattsalat mit Radieschen und Essig Öl Dressing	
<b>Dessert</b> 	Obst	Pudding Vanillegeschmack mit Mandarinen  <small>1/LA</small>	Obst	Beerengrütze mit Vanillesoße  <small>1/LA</small>	Obst
An allen Tagen: <b>Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße).</b>					
<small>Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.</small>					










**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 24.06.2024 bis 28.06.2024 KW 26**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Paniertes Putenschnitzel mit Bio Blumenkohl in heller Sahnesoße und Röstkartoffeln  1/GL/LA	Bunte Reispfanne mit Hähnchenstreifen Tomatenwürfel, Bio-Erbsen und Mais	Bifteki vom Rind mit Tzatziki dazu Bio-Langkornreis und dazu Weißkrautsalat  EI/LA 	Geflügel-Köttbullar mit Rahmsoße dazu Kartoffelpüree und Preiselbeeren  EI/GL/GL-W/LA	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße und Salzkartoffeln  1/EI/FI/GL/GL-W/LA/S 
<b>Menü 2</b> vegetarisch / vegan	Tomatensuppe Milchreis mit Kirschen  3/LA 	Gemüselasagne (mit Karotte, Mais und Erbsen)  1/EI/GL/GL-W/LA/SL 	Süßkartoffel Amaranth Burger mit Dip Salat, Tomaten und Gurken und Kartoffelecken  GL-W/LA/SE	Vollkornspaghetti mit Linsen-Bolognese und geriebener Hartkäse  GL/GL-W/LA/SL 	Vegetarische Frühlingsrolle mit Sojasoße und Sweet Chili Soße  EI/GL/GL-W/S/SL/SO
<b>Salat</b> 		Karottensalat		Gurkensalat mit Essig Öl Dressing	Eisbergsalat mit Radieschen und Joghurdressing  LA
<b>Dessert</b> 	Obst	Joghurt mit Honig  LA	Obst	Quark mit Schokolade Birnen  3/LA/SO	Obst
An allen Tagen: <b>Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße).</b>					
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.