Die Menüauswahl mit DGE Logo entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 22.04.2024 bis 26.04.2024 KW 17

ASB Hessen Service GmbH – Wir stärken unsere Kunden

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornspaghetti mit Linsen-Bolognese und geriebenem Hartkäse GL/GL-W/LA/SL	Bio-Rinderhackbällchen mit Bratensoße dazu Bio-Erbsen und Schwenkkartoffeln 1/3/GL/GL-W	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti mit Tomatenragout und Bio-Langkornreis 1/3/9/10/11/21/GL/GL-W/S/SL	Eieromelett mit Bio-Rahmspinat und Salzkartoffeln 3/8/EI/LA	Seelachs in Cornflakespanande (Alaska-Seelachs) mit Dillsoße, Bio-Karotten und Bio-Langkornreis 8/FI/LA
Menü 2 vegetarisch/ vegan	Karottensuppe Hefeklöße mit Heidelbeerragout und Vanillesoße 1/EI/GL/GL-W/LA/SL	Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse und Ei und süß-saurer-Soße 1/3/EI/GL/GL-W/SL/SO	Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Maisgemüse (Bio-Mais) 1/LA	Bio-Spirelli mit Bio-Brokkoli und Frischkäsesoße GL/GL-W/LA	Gebratene Zucchini im Fladenbrot mit Tomate, Gurke und ein Joghurtdip GL/GL-W/LA/SD/SE
Salat	Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette		Gemüsesticks		
Dessert	Obst	Joghurt mit Pflaumenkompott LA	Obst	Karamellpudding 1/LA	Obst

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

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.

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

Änderungen vorbehalten!

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.

Vegan

Die Menüauswahl mit DGE Logo entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

Speiseplan der Mensa vom 29.04.2024 bis 03.05.2024 KW 18

ASB Hessen Service GmbH – Wir stärken unsere Kunden

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gekochte Eier mit grüner Soße "Frankfurter Art" und kleinen Kartoffeln EI/LA	Vollkornnudeln mit Gemüsesoße (Tomaten, Paprika, Bio-Karotten und Kichererbsen) 1/3/GL/GL-W	Kartoffel-Lachsgratin mit heller Soße überbacken 1/3/FI/GL/GL-W/LA	Hühnerfrikassee (Bio-Hühnerfleisch) mit Bio-Mais und Kräuterreis 1/3/GL/GL-W/LA	Bunter Gemüseeintopf mit Linsen, Karotten, Sellerie und Lauch und dazu Baguette GL/GL-W/SL
Menü 2 vegetarisch/ vegan	Blumenkohl-Knusperstern mit Kräutersoße und Kartoffelpüree EI/GL/GL-W/LA	Buchstaben-Nudelsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3/EI/GL/GL-W/SD/SL	Vegetarische Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt an fruchtiger Tomatensoße GL/GL-W/LA	Gebratene Schupfnudeln mit leichter Käsesoße 1/3/GL/GL-W/LA	Pizza Margarita mit Tomate und Käse überbacken GL/GL-W/LA
Salat	Blattsalat mit Paprika und Essig Öl Dressing		Blattsalat mit Sauerrahmdressing LA	Gemüsesticks	
Dessert	Obst	Joghurt mit Waldbeeren LA	Donut GL-W/LA/SO	Pudding mit Schokoladengeschmack 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 verschiedenen Dressings.

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.

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

Änderungen vorbehalten!

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.

Vegan