



## Menü 1

## Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag

**Tagliatelle** A-Weizen **mit Lachs-Dill-Soße** A-Weizen, G, D, I  
**Tomatensalat, Schnittlauchvinaigrette**  
**Dessert: Obst**

**Brokkolicremesuppe** G, I  
**Milchreis mit Kirschen** G  
**Dessert: Obst**

Dienstag

**Hähnchenschenkel mit Bratensoße** I  
**Röstkartoffeln**  
**Leipziger Allerlei (Erbsen, Karotten, Spargel)**  
**Dessert: Schokoladenpudding** G

**Rote-Linseneintopf mit Kartoffel-und Karottenwürfel** I  
**Backerbsen** A-Weizen, C, G  
**Vollkornbrötchen** A-Weizen, K  
**Dessert: Schokoladenpudding** G

Mittwoch

**Hackbällchen(Rind)**  
**Tomaten-Basilikumsoße** A-Weizen, C, G, I, J  
**Bio-Reis, Möhrensticks**  
**Dessert: Butterkuchen** A-Weizen, C, G, H-Mandeln

**Blumenkohl-Käse-Medaillons** A-Weizen, C, G  
**Tomaten-Basilikumsoße,** I  
**Bio-Reis** I, Möhrensticks  
**Dessert: Butterkuchen** A-Weizen, C, G, H-Mandeln

Donnerstag

**Pizza mit Geflügelsalami** A-Weizen C, G, I  
**Eisbergsalat mit Mais und Karotten**  
**Essig-Öl Dressing**  
**Dessert: Naturjoghurt mit Himbeersoße** G

**Pizza mit Tomaten und Paprika** A-Weizen, G, I  
**Eisbergsalat mit Mais und Karotten**  
**Essig-Öl Dressing**  
**Dessert: Naturjoghurt mit Himbeersoße** G

Freitag

**Rindergulasch** I  
**Semmelknödel** A-Weizen, C, G, **Rotkohl**  
**Dessert: Obst**

**Vegetarische Maultaschen in Gemüsebouillon** A-Weizen, C, G, I  
**Tomatensalat, Schnittlauchvinaigrette**  
**Dessert: Obst**



Zu jedem Essen gibt es 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

Winter4-19

**Änderungen vorbehalten!**



## Menü 1

## Menü 2 vegetarisch/vegan

<b>Montag</b>	<b>Bio-Nudeln</b> <small>A-Weizen</small> mit <b>Schinkensahnesoße( Pute )</b> <small>G,1, 2, 3, 5</small> <b>Brokkoli</b> <b>Dessert: Naturjoghurt mit Pfirsichsoße</b> <small>G</small>
<b>Dienstag</b>	<b>Backfischstäbchen (Alaska-Seelachs)</b> <small>A-Weizen, D</small> mit <b>Remouladensoße</b> <small>C, G</small> , <b>Petersilienkartoffeln</b> <small>G</small> , <b>Lollo-Bianco-Salat mit Croutons</b> <small>A-Weizen</small> , <b>Vinaigrette</b> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Schupfnudel-Gemüse-Auflauf (Karotte,Erbse,Mais)</b> mit <b>Putenschinken</b> <small>A-Weizen, G, I, J, 2, 3, 5</small> <b>Dessert: Grießpudding mit Pflaumenkompott</b> <small>A-Weizen, G</small>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hamburger vom Rind</b> <small>A-Weizen,J</small> zum <b>Selbstbelegen mit Salat, Tomate, Gurke und hausgemachter Burgersoße</b> <small>G,1, 3, 7</small> , <b>Kartoffelspalten</b> <sup>3</sup> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Freitag</b>	<b>Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Sahne-Soße</b> <small>G, I</small> , <b>Bio-Reis</b> <sup>1</sup> <b>Eisbergsalat, Joghurtdressing</b> <small>G</small> <b>Dessert: Blechkuchen</b> <small>A-Weizen,C,G</small>

<b>Falaffel (Kichererbsenbratling)</b> <small>A-Weizen, I</small> <b>Joghurtsoße</b> <small>G</small> und <b>Brokkoli</b> <b>Bio-Reis</b> <sup>1</sup> <b>Dessert: Naturjoghurt mit Pfirsichsoße</b> <small>G</small>
<b>Nudelsuppe mit Lauch, Möhren und Sellerie</b> <small>A-Weizen, I</small> <b>Quarkkeulchen</b> <small>A-Weizen, C,G</small> mit <b>Apfelmus, Zimt-Zucker</b> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Asiatisch gebratene Mii-Nudeln</b> <small>A-Weizen</small> mit <b>Gemüse (Karotte, Paprika, Maiskolben, Bambussprossen)</b> <b>Dessert: Grießpudding mit Pflaumenkompott</b> <small>A-Weizen, G</small>
<b>Veget. Hamburger</b> <small>A-Weizen,G, I, J</small> zum <b>Selbstbelegen mit Salat, Tomate, Gurke und hausgemachter Burgersoße</b> <small>G, 1, 3, 7</small> , <b>Kartoffelspalten</b> <sup>3-</sup> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Italienische Gemüsesuppe</b> <sup>1</sup> ( <b>Paprika, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi, Lauch</b> ) <b>Vollkornbrötchen</b> <small>A-Weizen, K</small> <b>vegan</b> <b>Dessert: Blechkuchen</b> <small>A-Weizen,C,G</small>



Zu jedem Essen gibt es 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

Winter5-19

Änderungen vorbehalten!



## Menü 1

## Menü 2 *vegetarisch/vegan*

<b>Montag</b>	<i>Putenschnitzel paniert</i> <sup>A-Weizen, C</sup> <i>Balkangemüse(Karotte, Mais, Erbse, Paprika) in Soße</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Dessert: Obst</i>	<i>Gemüsebällchen <sup>c</sup> (Erbsen, Mais, Möhren) mit</i> <i>Curry-Dip <sup>G</sup>, Salzkartoffeln</i> <i>Apfel-Möhrensalat, Zitronen-Öl-Dressing</i> <i>Dessert: Obst</i>
<b>Dienstag</b>	<i>Chili con Carne mit Rinderhackfleisch und</i> <i>Kartoffelwürfel, Baguette</i> <sup>A-Weizen</sup> <i>Romanasalat mit Tomate und Gurke, Balsamicodressing</i> <i>Dessert: Joghurt mit Crunchy-Müsli</i> <sup>A-Hafer, G</sup>	<i>Chili sin Carne mit Linsen <sup>I, G</sup> und Kartoffelwürfel,</i> <i>Baguette</i> <sup>A-Weizen</sup> <i>Romanasalat mit Tomate und Gurke, Balsamicodressing</i> <i>Dessert: Joghurt mit Crunchy-Müsli</i> <sup>A-Hafer, G</sup>
<b>Mittwoch</b>	<i>Lachs natur <sup>D</sup> in Zitronen-Dill-Soße <sup>G</sup></i> <i>Bio-Reis <sup>I</sup>, Karotten-Brokkoli-Gemüse</i> <i>Dessert: Mini Berliner</i> <sup>A-Weizen, C, E, G, 1, 2, 3, 4</sup>	<i>Semmelknödel</i> <sup>A-Weizen, C</sup> <i>mit Champignon-Rahmsoße <sup>G</sup></i> <i>Feldsalat mit Vinaigrette</i> <i>Dessert: Mini Berliner</i> <sup>A-Weizen, C, E, G, 1, 2, 3, 4</sup>
<b>Donnerstag</b>	<i>Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Geflügelwiener <sup>I, 3, 5</sup></i> <i>Vollkornbrötchen</i> <sup>A-Weizen, K</sup>  <i>Dessert: Schokopudding <sup>G</sup></i>	<i>Indische Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Möhren,</i> <i>Kichererbsen, Kokosmilch, Cashewkerne)</i> <i>Cous-Cous</i> <sup>A-Weizen</sup> <b>vegan</b> <i>Dessert: Schokopudding <sup>G</sup></i>
<b>Freitag</b>	<i>Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella-Soße <sup>G</sup></i> <i>Gnocchi</i> <sup>A-Weizen, C</sup> <i>Eisbergsalat mit Paprika, Joghurtsoße <sup>G, J</sup></i> <i>Dessert: Obst</i>	<i>Gemüsecremesuppe <sup>I, G</sup></i> <i>Germknödel</i> <sup>A-Weizen, G, 2</sup> <i>mit Pflaumenmus</i> <i>Vanillesoße <sup>G, 1</sup></i> <i>Dessert: Obst</i>



Zu jedem Essen gibt es 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

Winter6-19

Änderungen vorbehalten!



Die **Menüauswahl in Grün** entspricht dem „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“  
Speiseplan der Mensa vom 25.11.-29.11.2019 KW 48



## Menü 1

## Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag	<b>Cevapcici vom Rind</b> <small>A-Weizen, C</small> <b>mit Zaziki</b> <sup>G</sup> <b>Djuvec-Bio-Reis (Tomaten, Bio-Erbsen)</b>  <b>Dessert: Naturjoghurt mit Heidelbeeren</b> <sup>G</sup>	<b>Rührei</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> <sup>G</sup>  <b>Dessert: Naturjoghurt mit Heidelbeeren</b> <sup>G</sup>
Dienstag	<b>Seelachsfilet in Backteig</b> <small>A-Weizen, D, J</small> <b>mit Kräuterdip</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>G</sup> <b>Paprika- und Kohlrabisticks</b>  <b>Dessert: Obst</b>	<b>Hirse-Mais-Möhrenbratling</b> <small>A-Weizen, C, I</small> <b>mit Kräuterdip</b> <sup>G</sup> <b>Paprika- und Kohlrabisticks</b>  <b>Dessert: Obst</b>
Mittwoch	<b>Geflügel Hot Dog</b> <small>A-Weizen, 3, 5</small> <b>Kartoffelspalten</b> <sup>3</sup> <b>Farmersalat (Karotte, Weißkraut), Joghurtsoße</b> <sup>G</sup> <b>Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker</b> <sup>G</sup>	<b>Hot Dog mit Sojawurstchen</b> <small>A-Weizen, C, E, 1</small> <b>Kartoffelspalten</b> <sup>3</sup> <b>Farmersalat (Karotte, Weißkraut), Joghurtsoße</b> <sup>G</sup> <b>Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker</b> <sup>G</sup>
Donnerstag	<b>Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße</b> <sup>G, I</sup> , <b>Vollkornreis</b> <b>Feldsalat, Sonnenblumenkerne, Essig-Öl-Dressing</b> <b>Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße</b> <sup>G, 1</sup>	<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> <small>A-Weizen, C, G</small> <b>Feldsalat, Sonnenblumenkerne, Essig-Öl-Dressing</b> <b>Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße</b> <sup>G, 1</sup>
Freitag	<b>Rinderbraten mit Soße</b> <sup>I</sup> , <b>Spätzle</b> <small>A-Weizen, C</small> <b>Blattsalat, Tomate, Balsamicodressing</b> <b>Dessert : Obst</b>	<b>Gemüsebrühe mit Suppenudeln</b> <small>A-Weizen, C, I</small> <b>Kartoffelpuffer</b> <small>A-Weizen, C</small> <b>mit Apfelmus</b> <sup>3</sup> <b>Dessert: Obst</b>



**Zu jedem Essen gibt es 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!



## Menü 1

## Menü 2 *vegetarisch/vegan*

<b>Montag</b>	<b>Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer Soße</b> <b>Vollkornreis</b> <sup>1</sup> <b>Möhrensalat</b> <sup>G</sup> mit <b>Orangen-Honig-Dressing</b> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Pizza: Geflügelsalami</b> <sup>A-Weizen, C, G</sup> <b>Endiviensalat, Vinaigrette</b> <b>Dessert: Grießpudding mit Zimt und Zucker</b> <sup>A-Weizen, G</sup>
<b>Mittwoch</b>	<b>Putenschnitzel mit Paprikasoße</b> <sup>A-Weizen, C, I</sup> <b>Kartoffelrösti</b> <b>Gurkensalat</b> <sup>G, J</sup> <b>Dessert: Kirschquark</b> <sup>G</sup>
<b>Donnerstag</b>	<b>Lachs-Gemüse-Bio-Nudelauflauf mit</b> <b>Brokkoli und Bio-Karotten</b> <sup>A-Weizen, D, G</sup> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Freitag</b>	<b>Hähnchenschenkel</b> <b>Rosmarinkartoffeln</b> <b>Bio-Erbsen in Soße</b> <sup>G</sup> <b>Dessert: Apfel-Streusel-Kuchen</b> <sup>A-Weizen, C, G</sup>

<b>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse-</b> <b>Sonnenblumenkernkruste</b> <sup>C, G</sup> <b>Möhrensalat</b> <sup>G</sup> mit <b>Orangen-Honig-Dressing</b> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Pizza: Tomaten, Pesto, Mozzarella</b> <sup>A-Weizen, G, H-Mandel, Haselnuss</sup> <b>Endiviensalat, Vinaigrette</b> <b>Dessert: Grießpudding mit Zimt und Zucker</b> <sup>A-Weizen, G</sup>
<b>Polentatasche</b> <sup>A-Weizen, G,</sup> <b>Kräuterdip</b> <sup>G</sup> <b>Gurkensalat</b> <sup>G, J</sup> <b>Dessert: Kirschquark</b> <sup>G</sup>
<b>Steckrübeneintopf mit Croutons</b> <sup>A-Weizen, I</sup> <b>Pfannkuchen</b> <sup>A-Weizen, C, G</sup> mit <b>Apfel-Birnen-Mus</b> <b>Dessert: Obst</b>
<b>Kürbis-Kartoffel-Tarte</b> <sup>A-Weizen, C, G</sup> <b>Schnittlauchdip</b> <sup>G</sup> <b>Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen, Vinaigrette</b> <b>Dessert: Apfel-Streusel-Kuchen</b> <sup>A-Weizen, C, G</sup>



**Zu jedem Essen gibt es 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 8-19

Änderungen vorbehalten!