




Die Menüauswahl mit DGE Logo entspricht dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
Speiseplan der Mensa vom 08.03.2021 - 14.03.2021 KW 10

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu mit Schwenkartoffeln dazu Bio-Brokkoli und Bio Blumenkohl <small>2/19/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SL/SO</small>	Geflügel -Bratwurstschnecke auf saftigem Ratatouillegemüse dazu Bio-Spiralnudeln <small>3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SL/SO</small>	Hähnchengyros mit Tzatziki dazu Bio-Reis und Weißkrautsalat <small>LA/S/SL/SO</small>	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Paprikastreifen und Kichererbsen dazu CousCous und Bio-Erbsen <small>3/9/10/11/GL/GL-W/S/SL</small> 	Kartoffel-Lachsgratin <small>19/FI/GL/GL-W/LA/SO</small> 
Menü 2 vegetarisch / vegan	Vegetarische Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt an fruchtiger Tomatensoße <small>3/GL/GL-W/LA/S/SL/SO</small> 	Eieromelett mit Bio-Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>3/8/EI/LA/SC/SE*</small> 	Vegetarischer Gyros mit Tzatziki dazu Vollkornreis und Weißkrautsalat <small>3/EI/GL/GL-W/LA/SO</small> 	Gekochte Eier mit Frankfurter grüner Soße und Risoleekartoffeln <small>3/EI/LA</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Bio-Reis und Bio-Suppengemüse und ein Vollkornbrötchen <small>GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA*/SE/SL/SO*</small>
Salat	Blattsalat mit Paprika und Essig Öl Dressing <small>3/SL</small>		Weißkrautsalat <small>SO</small>		Eisbergsalat mit Tomaten und Joghurtdressing <small>LA</small>
Dessert	Joghurt mit Waldbeeren <small>LA</small>	Obst	Grießpudding mit Erdbeermark <small>GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA</small>	Obst	pudding mit Schokogeschmack <small>LA</small>

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 Schulverpflegung
Speiseplan der Mensa vom 15.03.2021 - 21.03.2021 KW 11

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Bio-Spirelli  <small>3/GL/GL-W/LA/S/SL</small>	Rinderhacksteak mit Bio-Karotten auf Tomatenreis  <small>3/19/EI/GL/G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SL/SO</small>	Fischstäbchen mit Sc. Tartar mit Ei und Gurke und Kartoffelsalat mit Essig Öl  <small>1/3/9/10/11/EI/FI/GL/GL-W/LA/S/SL/SO</small>	Hähnchenbrust natur auf Tomatenragout und Kartoffelgratin <small>19/GL/GL-W/LA/SO</small>	Hot Dog mit Geflügelwurst und Kartoffelecken <small>2/3/8/9/10/11/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/S/SL/SO</small>
Menü 2 vegetarisch / vegan	Gemüsefrikadelle an Kräutersoße und dazu Bio-Reis <small>EI/GL/GL-W/LA</small>	Ofengemüse "Griechische Art" (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Reismudeln  <small>EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SO</small>	Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und dazu ein Vollkornbrötchen <small>5/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA'/SD/SE/SL/SO'</small>	Vollkornnudelaufbau mit Gemüsesoße überbacken (mit Bio-Erbesen, Bio-Karotten und Bio-Blumenkohl)  <small>19/GL/GL-W/LA/SO</small>	Vegetarischer Hot Dog (mit Sojawurst) und Kartoffelecken  <small>1/3/9/10/11/EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/S/SL/SO</small>
Salat	Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing <small>1/3/SD/SL/SO</small>			Lollo Bianco mit Tomatenwürfel und Essig-Öl-Dressing	Krautsalat mit Schnittlauch Vinaigrette
Dessert	Joghurt mit Dunstapfelstücken <small>LA</small>	Obst	Quark mit Himbeermark <small>LA</small>	pudding mit Vanillegeschmack <small>1/LA</small>	Obst

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 Schulverpflegung
Speiseplan der Mensa vom 22.03.2021 - 28.03.2021 KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackfleischbällchen vom Rind mit Tomatensoße und Bio Maccaroni <small>3/EI/GL/GL-W/LA'/S/SL/SO</small>	Lachs-Gemüseragout mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli und dazu Bio-Reis <small>19/FI/GL/GL-W/LA/SL/SO</small>	Hähnchenroulade Florentin mit Spinat gefüllt dazu Bio-Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf <small>EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE'/SL/SO</small>	Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und dazu Baguette <small>3/GL/GL-G/GL-H'/GL-R'/GL-W/S/SE'/SL</small>	Pizza mit Geflügelsalami und Käse überbacken <small>1/2/3/FI'/GL/GL-W/KR'/LA/S'/SC'/SC-CA'/SL'/SO'</small>
Menü 2 vegetarisch / vegan	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse <small>3/8/19/EI/GL/LA/SC'/SO</small>	Gebratene Mie-Nudelpfanne mit Bio-Karotten, Bohnen, Paprika, Maiskolben und Bambussprossen <small>2/9/10/11/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SL/SO</small>	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SL/SO</small>	Chili sin Carne mit Linsen Kidneybohnen, Mais, Paprika und dazu ein Vollkornbrötchen <small>3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA'/S/SE'/SL/SO'</small>	Pizza mit frischen Tomaten, Paprika und Käse überbacken <small>FI'/GL/GL-W/KR'/LA/S'/SC'/SC-CA'/SL'/SO'</small>
Salat	Blattsalat mit Essig Öl Dressing <small>3/SL</small>		Romanasalat mit Sauerrahmdressing <small>LA</small>		Lollo Rosso mit Radieschen und Balsamicodressing <small>1/3/SD/SO</small>
Dessert	Obst	Grießpudding <small>GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA</small>	Obst	Eisbecher <small>1/EI/LA/SC/SO</small>	Quark mit Banane <small>LA</small>

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 Schulverpflegung
Speiseplan der Mensa vom 29.03.2021 - 04.04.2021 KW 13

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Spaghetti mit Schinken -Sahnesoße mit Bio-Erbsen und Grano Padano	Crispy Chicken Burger mit fruchtigem Currydip Salat, Tomate, Gurke und Kartoffelspalten 	Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch mit Bechameloße und Käse überbacken	letzter Schultag vor den Ferien	Karfreitag
	<small>2/3/8/19/EI/GL/W/LA/S/SC/PI/SL/SO</small>	<small>1/2/3/9/10/11/EI/GL/G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE/SL/SO</small>	<small>3/EI/GL/W/LA/S/SL</small>		
Menü 2 vegetarisch / vegan	Falaffelbällchen mit Joghurt-Minzdip und Gemüse-CousCous (Karotte, Zucchini, Kichererbsen und Rübchen) 	Gebratene Schupfnudeln an Kräutersoße und Bio-Wurzelgemüse	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und dazu Gurkensticks 		
	<small>19/GL/W/LA/SL/SO</small>	<small>19/GL/W/LA/SL/SO</small>	<small>LA</small>		
Salat	Lollo Rosso mit Tomaten und Joghurtdressing <small>LA</small>	Eisbergsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette	Gurkensalat mit Joghurtdressing <small>LA</small>		
Dessert	Obst	Pudding Vanillegeschmack mit Mandarinen <small>1/LA</small>	Obst		



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.