












Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 25.10.2021 bis 29.10.2021 KW 43

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Bio-Spirelli  <small>GL/GL-W/LA</small>	Rinderhacksteak mit Bio-Karotten auf Tomatenreis  <small>1/EI/GL/GL-W/S/SL</small>	Fischstäbchen mit Sc. Tartar mit Ei und Gurke und Kartoffelsalat mit Essig Öl  <small>9/EI/FI/GL/GL-W/LA/S</small>	Hähnchenbrust natur auf Tomatenragout und Kartoffelgratin <small>1/GL/GL-W/LA</small>	Hot Dog mit Geflügelwurst und Kartoffelecken <small>2/3/8/9/GL/GL-W/S</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>GL/GL-W/LA</small>	Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Vollkornbrot <small>GL/GL-R/GL-W/SL</small>	Vollkornnudelaufbau mit Gemüsesoße überbacken (mit Bio-Erbse, Bio-Karotten und Bio-Blumenkohl)  <small>1/GL/GL-W/LA</small>	Vegetarischer Hot Dog (mit Sojawurst) und Kartoffelecken  <small>1/9/EI/GL/GL-W/S/SO</small>
Salat 	Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing <small>1/5/SD</small>			Lollo Bianco mit Tomatenwürfel und Essig-Öl-Dressing	Krautsalat mit Schnittlauch Vinaigrette
Dessert 	Joghurt mit Dunstapfelstücke <small>3/LA</small>	Obst	Quark mit Himbeermark <small>LA</small>	Pudding mit Vanilleschmack <small>1/LA</small>	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.

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.










Oktober 21
Änderungen vorbehalten!

Allergen- und Zusatzstofflegende

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Schwefelung, 8 Phosphate, 9 Süßungsmittel/n, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dink



Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 01.11.2021 bis 05.11.2021 KW 44

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackfleischbällchen vom Rind mit Tomatensoße und Bio Maccaroni <small>EI/GL/GL-W/S/SL</small>	Lachs-Gemüseragout mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli und dazu Bio-Reis  <small>1/FI/GL/GL-W/LA</small>	Hähnchenroulade Florentin mit Spinat gefüllt dazu Bio-Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf  <small>GL/GL-W/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>1/3/8/EI/GL/GL-W/LA</small>	Gebratene Mie-Nudelpfanne mit Bio-Karotten, Bohnen, Paprika, Maiskolben und Bambussprossen <small>2/GL/GL-W/SO</small>	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>EI/GL/GL-W/LA</small>	Chili sin carne mit Linsen Kidneybohnen, Mais, Paprika und dazu ein Vollkornbrötchen  <small>GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/SE</small>	Pizza mit frischen Tomate, Paprika und Käse überbacken <small>GL/GL-W/LA</small>
Salat 	Blattsalat mit Essig Öl Dressing		Romanasalat mit Sauerrahmdressing <small>LA</small>		Lollo Rosso mit Radieschen und Balsamicodressing <small>1/5/SD</small>
Dessert 	Obst	Grießpudding <small>GL/GL-W/LA</small>	Obst	Eisbecher <small>1/LA</small>	Bananenquark <small>LA</small>

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.

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.

November 21
Änderungen vorbehalten!

Allergen- und Zusatzstofflegende

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Schwefelung, 8 Phosphate, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dink