














Die Menüauswahl mit DGE Logo  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 02.05.2022 bis 06.05.2022 KW 18

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gekochte Eier mit grüner Soße "Frankfurter Art" und kleine Kartoffeln  1/EI/LA	Vollkornnudeln mit Gemüsesoße (Tomaten, Paprika, Bio-Karotten)   1/GL/GL-W	Kartoffel-Lachsgratin mit heller Soße überbacken  1/FI/GL/GL-W/LA	Rindergeschnetzeltes vom Bio-Rind mit Paprikawürfel und Bio-Spätzle  1/EI/GL/GL-W	Bunter Gemüseintopf mit Linsen, Karotten, Sellerie und Lauch und dazu Baguette   GL/GL-W/SL
Menü 2 vegetarisch / vegan	Vegetarische Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt und dazu eine fruchtige Tomatensoße GL/GL-W/LA	Veggi-Bratwurst (Weizenprotein) mit Bio-Blumenkohl und Kartoffelpüree EI/GL/GL-W/LA	Pizza Margarita mit Tomate und Käse überbacken 3/GL/GL-W/LA	Gebratene Schupfnudeln mit leichter Käsesoße 1/GL/GL-W/LA	Karotten-Lauchcremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3/GL/GL-W/LA/SD
Salat 	Blattsalat mit Paprika und Essig Öl Dressing		Blattsalat mit Sauerrahmdressing LA	Gurkensticks	
Dessert 	Obst	Joghurt mit Waldbeeren LA	Donut GL/GL-W/LA/SO	Pudding mit Schokoladengeschmack LA	Obst
An allen Tagen:	Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße).				
	<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.



Mai 22
Änderungen vorbehalten!



Die Menüauswahl mit DGE Logo  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 09.05.2022 bis 13.05.2022 KW 19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengulasch von der Bio-Pute mit Bio-Spiralnudeln  GL/GL-W/LA	Fischstäbchen vom Alaska Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelpüree  1/9/EI/FI/GL/GL-W/LA/S	Chili sin carne mit Linsen, Kidneybohnen. Mais und Paprika und dazu Baguette  GL/GL-W	Vollkornnudelauflauf mit Gemüsesoße überbacken (Erbsen, Karotten, Blumenkohl)  1/GL/GL-W/LA	Veggi Hot Dog auf Hühnerweißbasis mit Kartoffelecken  1/9/EI/GL/GL-W/S
Menü 2 vegetarisch / vegan	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Bio-Langkornreis EI/GL/GL-W/LA	Ofengemüse "Griechische Art" (Paprika, Zucchini und Tomate) und dazu Bio-Bulgur GL/GL-W/LA	Kürbissuppe Arme Ritter Auflauf mit Apfelmus 1/3/EI/GL/GL-W/LA	Pfannkuchen mit Bio-Rahmspinat gefüllt 3/8/EI/GL/GL-W/LA	Bio-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße  GL/GL-W
Salat 	Karottensticks	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing			Gurkensticks
Dessert 	Obst	Joghurt mit Apfelkompott LA	Obst	Quark mit Himbeermark LA	Berliner EI/GL/GL-W/LA
An allen Tagen:	Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße). <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.



Mai 22
Änderungen vorbehalten!



Die Menüauswahl mit DGE Logo  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 16.05.2022 bis 20.05.2022 KW 20

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kleine gebackene Kartoffeln mit Bio-Erbsen und dazu ein Sauerrahmdip  1/5/LA/SD	Hamburger mit Bio-Rindfleisch, Tomate, Gurke und BURGERSAUCE dazu Kartoffelecken  1/9/EI/GL/GL-W/LA/5	Bio-Spaghetti mit Möhrenbolognese  GL/GL-W/LA	Pizza mit frischen Tomaten, Paprika und Käse überbacken  3/GL/GL-W/LA	Lachs-Karottenragout mit Bio-Karotten und dazu Vollkornreis  1/FI/GL/GL-W/LA
Menü 2 vegetarisch / vegan	Veggi Schnitzel (Weizenproteinbasis) mit Tomatensoße und Bio-Langkornreis  GL/GL-W	Gemüse-Knusperdinos mit Karottengemüse und Kartoffelpüree EI/GL/GL-R/GL-W/LA/SE/SL	Pürierter Kartoffeleintopf mit Lauch, Karotte und Sellerie und ein Kaiserbrötchen GL/GL-W/SL	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln EI/GL/GL-W/LA	Nudelsuppe Pfannkuchen mit Nuss-Nougatfüllung EI/GL/GL-W/LA/SC/SC-HA
Salat 	Gurkensticks		Linsensalat mit Vinaigrette	Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing 1/5/SD	
Dessert 	Obst	Grießpudding GL/GL-W/LA	Eisbecher 1/LA	Quark mit Banane LA	Obst
An allen Tagen:	Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße). <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.



Mai 22
Änderungen vorbehalten!