



Die **Menüauswahl mit DGE Logo** entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 26.09.2022 bis 30.09.2022 KW 39

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Bio-Spirelli 	Rinderhacksteak mit Bio-Karotten und Röstiecken	Fischstäbchen (Alaska Seelachs) mit Remouladensoße und Kartoffelsalat (Essig Öl) 	Hähnchenbrust natur auf Tomatenragout mit Kartoffelgratin	Hot Dog mit Geflügelwurst und Kartoffelecken
	GL/GL-W/LA	EI/GL/GL-W/S/SL	1/9/EI/FI/GL/GL-W/LA/S	1/GL/GL-W/LA	2/3/8/9/GL/GL-W/S
Menü 2 vegetarisch / vegan	Gemüsefrikadelle an Kräutersoße und dazu Bio-Reis	Ofengemüse "Griechische Art" (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Bio-Reis 	Kartoffeleintopf mit Gemüwestreifen und Vollkornbrot	Vollkornnudelauflauf mit Gemüsesoße überbacken (Bio-Erbesen, Bio-Karotten und rote Linsen) 	Vegetarischer Hot Dog (mit Sojawurst) und Kartoffelecken
	EI/GL/GL-W/LA	LA	GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/LU/SL	1/GL/GL-W/LA	1/2/9/EI/GL/GL-W/S/SO
Salat 	Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing 1/SD			Lollo Bianco mit Tomatenwürfel und Essig Öl Dressing	Krautsalat mit Schnittlauch Vinaigrette
Dessert 	Obst	Joghurt mit Dunstapfelstücke 3/LA	Quark mit Himbeermark LA	Obst	Butter-Zuckerkuchen EI/GL/GL-W/LA
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.



Die Menüauswahl mit DGE Logo  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 03.10.2022 bis 07.10.2022 KW 40

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Feiertag	Lachs-Gemüseragout mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli und dazu Bio-Reis  1/3/FI/GL/GL-W/LA	Hähnchenbrust natur mit Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree  LA	Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und dazu Baguette GL/GL-W	Pizza mit Geflügelsalami und Käse überbacken 2/3/GL/GL-W/LA
Menü 2 vegetarisch / vegan		Backerbsensuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3/EI/GL/GL-W/LA	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln EI/GL/GL-W/LA	Chili sin carne mit Linsen und dazu Vollkornreis  3/GL/GL-W/LA	Pizza mit frischen Tomaten, Paprika und Käse überbacken 
Salat 		 LA	Romanasalat mit Sauerrahmdressing LA	 1/SD	Bunter Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing
Dessert 		Obst GL/GL-W/LA	Grießpudding GL/GL-W/LA	Eisbecher 1/LA	Quark mit Banane LA

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.



Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 10.10.2022 bis 14.10.2022 KW 41

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Spaghetti mit Schinken Sahnesoße mit Bio Erbsen und Grano Padano <small>1/2/3/8/GL/W/LA</small>	Hamburger vom Rind mit Tomate, Gurke und Salat mit Burgersoße und Kartoffelwedges <small>1/9/EI/GL/W/LA/S</small>	Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch mit Bechamelseße und Käse überbacken <small>EI/GL/W/LA</small>	Saftiges Rindergulasch mit Vollkornspirelli <small>GL/W</small> 	Seelachs mit Kräuterkruste (Alaska Seelachs) mit Karottengemüse in Rahm und Dillkartoffeln <small>3/FI/GL/W/LA</small> 
Menü 2 vegetarisch / vegan	Falaffelbällchen mit Joghurt-Minzdip und Gemüse-CousCous (Karotten, Zucchini, Kichererbsen und Rübchen) <small>1/GL/W/LA/SL</small> 	Gebratene Schupfnudeln an Kräutersoße mit Bio-Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotte) <small>1/GL/W/LA/SL</small> 	Kleine gebratene Kartoffeln mit Kräuterquark <small>LA</small> 	Semmelknödel mit Rahmchampignons und frischen Kräutern <small>1/EI/GL/W/LA</small>	Gemüsesuppe mit Bio Fadennudeln Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>1/EI/GL/W/LA</small>
Salat 	Lollo Rosso mit Tomaten und Joghurtdressing <small>LA</small>		Gurkensticks	Blattsalat mit Radieschen und Essig Öl Dressing	
Dessert 	Obst	Pudding Vanillegeschmack mit Mandarinen <small>1/LA</small>	Obst	Beerengrütze mit Vanillesoße <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.