Die Menüauswahl mit DGE Logo entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

Speiseplan der Mensa vom 28.11.2022 bis 02.12.2022 KW 48

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackfleischbällchen Rind mit Tomatensoße und Bio Maccaroni EI/GL/GL-W/LA/S	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	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse 1/3/8/EI/GL/GL-W/LA	Backerbsensuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3/8/EI/GL/GL-W/LA	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln EI/GL/GL-W/LA	Chili sin carne mit Linsen und dazu Vollkornreis	Pizza mit frischen Tomaten, Paprika und Käse überbacken 3/GL/GL-W/LA
Salat	Blattsalat und Essig Öl Dressing		Romanasalat mit Sauerrahmdressing LA		Bunter Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing 1/SD
Dessert	Obst	Obst	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.

November 22

Änderungen vorbehalten!

Die Menüauswahl mit DGE Logo entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

Speiseplan der Mensa vom 05.12.2022 bis 09.12.2022 KW 49

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

Dezember 22

Änderungen vorbehalten!