












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

Speiseplan der Mensa vom 23.01.2023 bis 27.01.2023 KW 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackfleischbällchen vom Rind mit Tomatensoße und Bio Maccaroni <small>EI/GL/GL-W/LA/S</small>	Lachs-Gemüseragout mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli und dazu Bio-Reis  <small>1/3/FI/GL/GL-W/LA</small>	Hähnchenbrust natur mit Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree  <small>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>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>	Backerbsensuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>3/8/EI/GL/GL-W/LA</small>	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>EI/GL/GL-W/LA</small>	Chili sin carne mit Linsen und dazu Vollkornreis  <small>3/GL/GL-W/LA</small>	Pizza mit frischen Tomate, Paprika und Käse überbacken  <small>3/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/SD</small>
Dessert 	Obst	Obst	Grießpudding <small>GL/GL-W/LA</small>	Eisbecher <small>1/LA</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 Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 30.01.2023 bis 03.02.2023 KW 5

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