



Die **Menüauswahl mit DGE Logo** entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.  
Speiseplan der Mensa vom 20.03.2023 bis 24.03.2023 KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hackfleischbällchen 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/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>
<b>Menü 2</b> vegetarisch / vegan	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse   <small>1/3/8/EI/GL/GL-W/LA</small>	Backerbsensuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus  <small>3/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 Tomaten, Paprika und Käse überbacken  
<b>Salat</b> 	Blattsalat und Essig Öl Dressing		Romanasalat mit Sauerrahmdressing  <small>LA</small>		Bunter Blattsalat mit Radieschen und Balsamicodressing  <small>1/SD</small>
<b>Dessert</b> 	Obst	Obst	Grießpudding  <small>GL/GL-W/LA</small>	Eisbecher  <small>1/LA</small>	Quark mit Banane  <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.



Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.  
Speiseplan der Mensa vom 27.03.2023 bis 31.03.2023 KW 13

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	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>21/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> 
<b>Menü 2</b> 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/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/GL/LA</small>
<b>Salat</b> 	Lollo Rosso mit Tomaten und Joghurtdressing  <small>LA</small>		Gurkensticks	Blattsalat mit Radieschen und Essig Öl Dressing	
<b>Dessert</b> 	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.