












Die **Menüauswahl mit DGE Logo** entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.  
Speiseplan der Mensa vom 18.09.2023 bis 22.09.2023 KW 38

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Paniertes Putenschnitzel mit Bio Blumenkohl in heller Sahnesoße und Röstkartoffeln  1/GL/LA	Reispfanne mit Hähnchenstreifen und Mais, Tomatenwürfel und Bio-Erbsen  SO	Bifteki vom Rind mit Tzatziki, Bio-Reis und dazu Weißkrautsalat  Ei/LA 	Köttbullar mit Kartoffelpüree dazu RahmsöÙe und Preiselbeeren  Ei/GL/GL-W/LA	Paniertes Schollenfilet mit RemouladensoÙe und Salzkartoffeln  1/9/Ei/Fi/GL/GL-W/LA/S 
<b>Menü 2</b> vegetarisch / vegan	Tomatensuppe Hausgemachter Milchreis mit Kirschen  3 	Gemüelasagne (Karotte, Mais, Erbsen)  1/Ei/GL/GL-W/LA/SL 	Süßkartoffel Amaranth Burger mit Dip Salat, Tomaten und Gurken und Kartoffelecken  Ei/GL/GL-W/LA/SE/SO	Vollkornspaghetti mit Linsen-Bolognese und geriebener Hartkäse  2/Ei/GL/GL-W/LA/SL/SO 	Vegetarische Frühlingsrolle mit SojasoÙe und Sweet Chili SoÙe  2/Ei/GL/GL-W/SO
<b>Salat</b> 		Karottensalat		Gurkensalat und Essig Öl Dressing  SO	Eisbergsalat mit Radieschen und Joghurtdressing  LA
<b>Dessert</b> 	Obst	Joghurt mit Honig  LA	Obst	Quark mit Schokolade Birnen  3/LA/SO	Obst  7
An allen Tagen:	<p><b>Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei SoÙen stehen zur Auswahl (Vegetarische und FleischsoÙe).</b>  <b>Salatbar: Frische Salate, frei gewäÙt, mit Baguette, und zwei verschiedene Dressings.</b>  <i>Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.</i></p>				



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 25.09.2023 bis 29.09.2023 KW 39**



**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

<p><b>Menü 1</b></p>	<p>Rindergeschnetzeltes dazu Bio-Spätzle und Bio-Karotten</p> <p>1/EI/GL/GL-W</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Bio-Erbsen, Spargel und Bio-Reis</p> <p>1/GL-W</p>	<p>Hähnchenkeule mit Paprikasoße und Bio-Spirelli</p> <p>GL/GL-W</p>	<p>Hackfleischröllchen vom Rind mit Zwiebelsoße dazu Bio-Mais und Bio-Reis</p> <p>1/EI/GL/GL-W/S</p>	<p>Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) mit Kräuterdip und Petersilienkartoffeln</p> <p>FI/GL/GL-W/LA/S</p>
<p><b>Menü 2</b> vegetarisch/ vegan</p>	<p>Bulgurpfanne mit Mangold, Kichererbsen und Bio-Karotten an fruchtiger Linsen-Tomatensoße</p> <p>1/GL</p>	<p>Pürierte Karottencremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus</p> <p>1/9/10/11/21/GL/GL-W/LA/SD</p>	<p>Überbackener Blumenkohl in einer Käsesoße und dazu Salzkartoffeln</p> <p>1/GL-W/LA</p>	<p>Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Bio-Karotten, Kartoffeln, Tomate, Sellerie und Erbsen mit Vollkornbrot</p> <p>GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LU/SL</p>	<p>Bio-Maccaroni mit einer Basilikum- Pestoße</p> <p>1/GL/GL-W/LA/SC/SC-CA</p>
<p><b>Salat</b></p>			<p>Eisbergsalat mit Gurken und Sauerrahmdressing</p> <p>LA</p>		<p>Karottensticks</p>
<p><b>Dessert</b></p>	<p>Obst</p>	<p>Pudding mit Schokoladengeschmack</p> <p>LA</p>	<p>Obst</p>	<p>Quark mit Erdbeeren</p> <p>LA</p>	<p>Donut</p> <p>GL-W/LA/SO</p>

An allen Tagen: **Nudelbar: Bio-Nudeln, zwei Soßen stehen zur Auswahl (Vegetarische und Fleischsoße).**  
**Salatbar: Frische Salate, frei gewählt, mit Baguette und zwei verschiedenen Dressings.**  
*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.

Änderungen vorbehalten!