



Die **Menüauswahl mit DGE Logo** entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 04.12.2023 bis 08.12.2023 KW 49

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

<p>Menü 1</p>	<p>Bio-Spaghetti mit Bolognesesoße vom Rind</p>  <p>GL/GL-W/LA/SL</p>	<p>Döner von der Pute im Fladenbrot mit Weißkraut, Gurke, Tomate und Eisberg und Joghurtdressing</p> <p>GL/GL-W/LA/SE</p>	<p>Mac & Cheese Bio-Maccaroni mit Käsesoße überbacken und Putenstreifen</p> <p>1/2/3/8/GL/GL-W/LA/SL</p>	<p>Putensteak natur an Thymiansoße dazu Bio Erbsen und gebackene Kartoffeln</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet in der Knusperpanade mit Dillsoße und Bio-Reis</p>  <p>FI/GL/GL-W/LA</p>
<p>Menü 2 vegetarisch / vegan</p>	<p>Karottensuppe mit Kartoffelwürfel Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt mit Vanillesoße</p> <p>1/3/GL/GL-W/LA/SL</p>	<p>Vegetarischer Döner im Fladenbrot mit Weißkraut, Gurke, Tomate und Eisberg und Joghurtdressing</p>  <p>2/GL/LA/SE/SO</p>	<p>Kürbis-Chiasamen-Bratling an Tomatenragout mit Vollkornreis und Linsen</p>  <p>1/GL/GL-W</p>	<p>vegetarische Maultaschen Zwiebelschmelze Bio-Wurzelgemüse (Bio-Lauch, Bio-Sellerie und Bio-Karotten)</p>  <p>1/2/3/EI/GL/GL-W/SL</p>	<p>Kartoffel-Frischkäsetaschen Bio-Gartengemüse (Bio-Kohlrabi, Bio-Karotten Bio-Blumenkohl) und Tomatensoße</p> <p>1/LA</p>
<p>Salat</p> 	<p>Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette</p>			<p>Karottensalat</p>	<p>Lollo Bionda mit Essig Öl Dressing</p>
<p>Dessert</p> 	<p>Obst</p>	<p>Joghurt mit Dunstpflaumen</p> <p>3/LA</p>	<p>Obst</p>	<p>Quark mit Brombeeren</p> <p>LA</p>	<p>Pudding mit Vanilleschmack</p> <p>1/LA</p>

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 11.12.2023 bis 15.12.2023 KW 50

Montag**Dienstag****Mittwoch****Donnerstag****Freitag**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu mit Schwenkkartoffeln und Bio Blumenkohl <small>1/2/3/8/GL-W</small>	Geflügelbratwürstchen mit Rahmsoße dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree <small>LA</small>	Hähnchengyros mit Tzatziki dazu Bio-Reis und Weißkrautsalat <small>LA/S/SL</small>	Rindergeschnetzeltes mit Bio Paprikastreifen und Kichererbsen dazu CousCous und Bio Erbsen  <small>GL/GL-W</small>	Kartoffel-Lachsgratin  <small>1/FI/GL/GL-W/LA</small>
Menü 2 vegetarisch / vegan	Vegetarische Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt an fruchtiger Tomatensoße  <small>GL/GL-W/LA</small>	Rührei mit Bio-Rahmspinat und Salzkartoffeln  <small>1/3/EI/LA/SL</small>	Vegetarischer Gyros mit Tzatziki dazu Vollkornreis und Weißkrautsalat  <small>2/LA/SO</small>	Gekochte Eier mit Frankfurter grüner Soße und Risoleekartoffeln <small>1/EI/LA</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Bio-Reis und Bio-Suppengemüse dazu Vollkornbrot <small>1/GL/GL-G/GL-H/GL-R/LU</small>
Salat 	Blattsalat mit Paprika und Essig Öl Dressing 				Eisbergsalat mit Tomaten und Joghurtdressing <small>LA</small>
Dessert 	Obst	Joghurt mit Waldbeeren <small>LA</small>	Obst	Grießpudding mit Erdbeermark <small>GL-W/LA</small>	Pudding mit Schokoladengeschmack <small>LA</small>

An allen Tagen:

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.