




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



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

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