

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 8. Kalenderwoche vom 19.02.24 bis 25.02.24

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 19.02.24	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,5,j,l}	Shakshuka: Tomaten-Paprika-Zwiebel Ragout mit pochierten Eiern ^c Salzkartoffeln ^{1,g}	Vollkornnudeln ^{a,a1} Käsesauce ⁹	Joghurt Stracciatella ⁹
Dienstag 20.02.24	Blumenkohlcreme Suppe	Hausgemachte Bulette ^{a,a1,c,j} an Bratensauce ^{5,i,l} Lauchgemüse in Rahm ^{1,a,a1,g} Kartoffelstampf ^{1,g}	Eierkuchen ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³ Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Mittwoch 21.02.24	Couscoussalat ^{a,a1}	Gebackene Putenbrust Honig-Rosmarin-Sauce ^{5,i,l} Romanesco Gemüse ^{1,g} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c,g}	Sellerieschnitzel paniert ^{a,a1,c} Frischkäsesauce ⁹ Kartoffelstampf ^{1,g}	Rote Götterspeise dazu Vanille Sauce ^{1,9}
Donnerstag 22.02.24	Waldorfsalat ^{1,c,g,h,w3}	Backkartoffel ^{3,5,l} dazu ein Sauerrahmdipp ⁹ und verschiedene Toppings ^{1,2,3,5,8,l} zum Selbernehmen	Backkartoffel ^{3,5,l} dazu ein Sauerrahmdipp ⁹ und verschiedene Toppings ^{1,2,3,5,8,l} zum Selbernehmen ^l	Bananen-Creme ⁹
Freitag 23.02.24	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Paniertes Schollenfilet ^{a,a1,d} mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,9,c,g} Bratkartoffeln	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf ^{1,2,3,i,l} Baguette ^{a,a1,a3}	Marmorkuchen ^{a,a1,c,g}
Samstag 24.02.24	Bunter Bohnensalat ^{3,5,l}	Hähnchengeschnetzeltes mit Rahmchampignons ^{g,i} Reis ^{1,g}	Belugalinsen-Curry mit Kokosmilch	Panna Cotta ⁹ Fruchtsauce Himbeeren ¹
Sonntag 25.02.24	Chicorée Salat mit Orange	Kasselernackeln ^{2,3,8} an Bratensauce ^{5,i,l} Mischgemüse ^{1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Gnocchi-Pfanne mit Zucchini, Kirschtomaten und Rucola ^{a,a1,g}	Quark mit Waldbeeren ⁹

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxyde und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, w3 = Walnüsse