

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 14. Kalenderwoche vom 01.04.24 bis 07.04.24

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 01.04.24	Pastinakensuppe <sup>5,g,l</sup>	Hähnchen Cordon Bleu <sup>1,2,3,8,a,a1,g</sup> an Bratensauce <sup>5,i,l</sup> Leipziger Allerlei <sup>1,g</sup> dazu Spätzle <sup>1,a,a1,c,g</sup>	Blumenkohl mit brauner Butter <sup>1,a,a1,g</sup> Salzkartoffeln <sup>1,g</sup>	Apfel-Zimt Quark <sup>1,g</sup>
<b>Dienstag</b> 02.04.24	Bunter Salat Vinaigrette <sup>3,5,j,l</sup>	Jägerschnitzel (Jagdwurst) <sup>2,3,8,a,a1,c,j</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,g,i</sup> Spirelli <sup>1,a,a1,g</sup>	Kartoffel-Kürbis-Gratin <sup>9</sup> Gorgonzola Sauce <sup>9</sup>	Stracciatella Dessert <sup>f,g</sup>
<b>Mittwoch</b> 03.04.24	Fruchtiger Quinoa-Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen <sup>h,h1</sup>	Rinderragout in Waldpilzrahmsauce <sup>5,a,a1,g,l</sup> Brokkoli Röschen <sup>1,g</sup> Reis <sup>1,g</sup>	Gelbes Linsen Curry mit Spinat und marinierten Tofuwürfeln <sup>1,a,a1,f</sup>	Kirsch-Bananen-Quark <sup>9</sup>
<b>Donnerstag</b> 04.04.24	Salatauswahl mit Hausdressing <sup>3,5,j,l</sup>	Schnitzel vom Schwein <sup>a,a1</sup> an Bratensauce <sup>5,i,l</sup> Frühlingsgemüse <sup>1,g,k</sup> Rosmarinkartoffeln	Ravioli mit Käsefüllung <sup>a,a1,c,g</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,g,i</sup>	Vanillepudding <sup>1,g</sup> mit Fruchtsauce <sup>1</sup>
<b>Freitag</b> 05.04.24	Gurkensalat mit Essig-Öl <sup>5,l</sup>	Gebratenes Seelachsfilet natur <sup>a,a1,d</sup> Zitronen-Butter-Sauce <sup>2,g</sup> grüne Bohnen <sup>1,g</sup> Salzkartoffeln <sup>1,g</sup>	Vegetarisches Bauernfrühstück <sup>c,g</sup> Gewürzgurke <sup>2,9</sup>	Mousse au Chocolat <sup>17,g</sup>
<b>Samstag</b> 06.04.24	Apfel Paprika Salat <sup>5,l</sup>	Gekräuterte Hähnchenbrust Spitzkohl in Rahm <sup>g</sup> Kroketten <sup>a,a1</sup>	Rote Bete Eintopf mit Kichererbsen <sup>9</sup> Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Tiramisu <sup>2,g</sup>
<b>Sonntag</b> 07.04.24	Israelischer Salat	Kohlroulade <sup>a,a1</sup> an Bratensauce <sup>5,i,l</sup> Salzkartoffeln <sup>1,g</sup>	Milchreis <sup>9</sup> Birnenragout Zucker und Zimt	Frisches Obst <sup>2</sup>

Änderungen vorbehalten

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 17 = koffeinhaltig, 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, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l