

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 15. Kalenderwoche vom 08.04.24 bis 14.04.24

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 08.04.24	Bärlauch-Cremesuppe <sup>1,5,f,g,i,l</sup>	Hähnchenbrust al Limone <sup>5,g,i,l</sup> Brokkoli Röschen <sup>1,g</sup> Reis <sup>1,g</sup>	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni, mit Käse gratiniert <sup>1,a,a1,c,g</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,g,i</sup>	Bayrisch Creme <sup>9</sup>
<b>Dienstag</b> 09.04.24	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamsaaten <sup>1,a,a1,f</sup>	Schweinebraten an Bratensauce <sup>5,i,l</sup> Rotkohl <sup>11,3,5,l</sup> Salzkartoffeln <sup>1,g</sup>	Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Kokosmilch Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Chiasamenpudding mit Fruchtkompott <sup>3,f</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.04.24	Frischer gemischter Salat Vinaigrette <sup>3,5,j,l</sup>	Pastabuffet <sup>1,a,a1,c,g</sup> Bolognese von der Pute Käse-Sahne-Sauce Bärlauch-Pesto	Pastabuffet <sup>1,a,a1,c,g</sup> Bolognese von der Pute Käse-Sahnesauce Bärlauch-Pesto	Frisches Obst <sup>2</sup>
<b>Donnerstag</b> 11.04.24	Rohkost mit Weizen <sup>5,a,a1,l</sup>	Kartoffel-Blumenkohl Taler, dazu Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout	Eierragout mit Spargel und Erbsen <sup>1,a,a1,c,g,j</sup> Kartoffelstampf <sup>1,g</sup>	Joghurt mit Erdbeeren <sup>9</sup>
<b>Freitag</b> 12.04.24	Gurkensalat mit Essig-Öl <sup>5,l</sup>	In Dillsauce gebackener Viktoriabarsch <sup>1,a,a1,d,g</sup> Möhrengemüse Kartoffeln	Ackergemüse Eintopf mit Buchweizen und schwarzen Bohnen <sup>1,i,j</sup> Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Vanillepudding <sup>1,g</sup> dazu Schokoladensauce <sup>9</sup>
<b>Samstag</b> 13.04.24	Cole Slaw Krautsalat <sup>1,c,g</sup>	Putengulasch <sup>1,a,a1,a3,f</sup> Kartoffelstampf <sup>1,g</sup>	Kaisergemüse <sup>1,g</sup> Sauce Hollandaise <sup>c,g</sup> Kroketten <sup>a,a1</sup>	Grießbrei mit Fruchtsauce <sup>a,a1,g</sup>
<b>Sonntag</b> 14.04.24	Blattsalat mit Käse und Sonnenblumenkernen <sup>9</sup> Vinaigrette <sup>3,5,j,l</sup>	Geschmorter Rinderbraten an Bratenjus <sup>5,i,l</sup> Wirsingkohl Gemüse cremige Polenta <sup>1,g</sup>	Paprikaschote vegetarisch gefüllt <sup>a,a1</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,g,i</sup> Salzkartoffeln <sup>1,g</sup>	Mousse au Chocolat <sup>17,g</sup>

*Änderungen vorbehalten*

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l