

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 20. Kalenderwoche vom 13.05.24 bis 19.05.24

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 13.05.24	Möhren-Apfel-Rohkost	Putensteak an pikanter Salsa-Sauce dazu Spätzle ^{1,a,a1,c,g}	Eier in Senfsauce ^{a,a1,c,g,j} Kartoffelstampf ^{1,g}	Buttermilch Dessert Birne -Vanille ⁹
Dienstag 14.05.24	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamsaaten ^{1,a,a1,f}	Leberkäse ^{2,3,8} an Bratensauce ^{5,i,l} Sauerkraut ³ Salzkartoffeln ^{1,g}	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Pflaumenkompott dazu warme Vanille Sauce ^{1,g}	Frisches Obst ²
Mittwoch 15.05.24	Tomaten-Fenchelsalat ^{3,5,j,l}	Königsbergerklöße mit Kapernsauce ^{1,a,a1,c,g} Kartoffel-Möhren-Stampf ^{1,g}	Kürbisbratling ^{a,a1,c,g} Kartoffelecken ^{a,a1} herzhafter Zimtjoghurt ⁹	Panna Cotta ⁹
Donnerstag 16.05.24	Salat aus grünen Bohnen	Hähnchenkeule an Bratensauce ^{5,i,l} Balkangemüse ^{1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Vegetarischer Erbseneintopf ^{1,g,i} Baguette ^{a,a1,a3}	Erdbeerpudding mit Schokoladensplitter ^{1,f,g}
Freitag 17.05.24	Gurkensalat mit Schmand ^{3,5,g,l}	Hausgemachte Fischfrikadellen ^{a,a1,c,d} Dillsauce ^{1,a,a1,g} grüne Bohnen ^{1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Gefüllte Mais-Grieß-Tasche ^{a,a1,g} Sommergemüse in Rahm ^{1,g,i} Rosmarinkartoffeln	Rote Grütze dazu Vanille Sauce ^{1,g}
Samstag 18.05.24	Salatauswahl Vinaigrette ^{3,5,j,l}	Frittata mit Gemüse ^{c,g} herzhafter Kräuterquark ⁹ Salzkartoffeln ^{1,g}	Bunte Gemüse-Reispfanne Schnittlauchsaucen ^{1,a,a1,g}	Bircher Müsli ^{a,a1,a3,a4,f,g}
Sonntag 19.05.24	Frischer Blattsalat mit Mais und Lauch ^{3,5,j,l}	Hähnchensteak Natur Ratatouille in Tomatensauce ^{1,g,i} Salzkartoffeln ^{1,g}	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln ^{1,g}	Schokoladencreme ⁹

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, 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