

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 21. Kalenderwoche vom 20.05.24 bis 26.05.24

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 20.05.24	Rohkost-Salat (Rotkohl) ^{3,5,l}	Topfwurst ^{1,3,a,a4,g} Sauerkraut ³ Salzkartoffeln ^{1,g}	Vegetarischer Wirsing Eintopf ^{1,3,5,g,i,j,l} Baguette ^{a,a1,a3}	Quarkspeise mit Früchten ⁹
Dienstag 21.05.24	Tomatencreme- Suppe ^{9,i}	Spaghetti ^{1,a,a1,g} Carbonara ^{2,3,8}	Kartoffel-Spargel- Auflauf ^{1,a,a1,g} Estragonsauce	Joghurt Stracciatella ⁹
Mittwoch 22.05.24	Cole Slaw Krautsalat ^{1,c,g}	Bauernsülze ^{1,2,3,8} mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,9,c,g} Bratkartoffeln	Grießbrei mit Kirschkompott ^{a,a1,g} Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Donnerstag 23.05.24	Israelischer Salat	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein Baguette ^{a,a1,a3}	Piroggen ^{1,a,a1,c,g} Käse-Sahnesauce Buttererbse ^{1,g}	Grießbrei mit Fruchtsauce ^{a,a1,g}
Freitag 24.05.24	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Gebratenes Seelachsfilet natur ^{a,a1,d} Dillsauce ^{1,a,a1,g} Brokkoli Röschen ^{1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Geröstete Kürbisspalten auf Linsen-Spinat- Grünkern Salat ^{3,5,a,a1,j,l} dazu ein Sauerrahmdipp ⁹	Panna Cotta ⁹
Samstag 25.05.24	Griechischer Bauernsalat ⁹	Puten Geschnetzeltes mit Rahmchampignons ^{9,i} Reis ^{1,g}	Schupfnudeln mit buntem Gemüse ^{1,a,a1,c,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Schokocreme mit Birnen ^{1,g}
Sonntag 26.05.24	Frischer Blattsalat Vinaigrette ^{3,5,j,l}	Piccata Milanese vom Huhn ^{1,2,a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,g,i} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c,g}	Rührei ^c gebutterter Spargelbruch ⁹ Kartoffelstampf ^{1,g}	Mangocreme 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, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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