

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 29. Kalenderwoche vom 15.07.24 bis 21.07.24

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 15.07.24	Rohkost-Salat (Rotkohl) ^{3,5,l}	Bauernsülze ^{2,3,8,i,j} mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,9,c,g} Bratkartoffeln	Vegetarischer Kartoffel Möhren Eintopf ^{1,a,a1,g,i} Baguette ^{a,a1,a3}	Quarkspeise mit Früchten ⁹
Dienstag 16.07.24	Frischer Blattsalat Vinaigrette ^{3,5,j,l}	Sauce Carbologna ^{2,3,8,a,a1,g} Spaghetti ^{1,a,a1,g}	Gemüse- Quiche ^{a,a1,c,g} dazu ein Sauerrahmdipp ⁹	Joghurt Stracciatella ⁹
Mittwoch 17.07.24	Cole Slaw Krautsalat ^{1,c,g}	Gyros vom Schwein ⁱ Tzatziki ⁹ Reis ^{1,9}	Grießbrei mit Kirschkompott ^{a,a1,g} Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Donnerstag 18.07.24	Israelischer Salat	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein Baguette ^{a,a1,a3}	Piroggen ^{1,a,a1,c,g} Käse-Sahnesauce Buttererbse ^{1,9}	Schokocreme mit Birnen ^{1,9}
Freitag 19.07.24	Gurkensalat mit Schmand ^{3,5,g,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 20.07.24	Griechischer Bauernsalat ⁹	Puten Geschnetzeltes mit Rahmchampignons ^{g,i} Reis ^{1,9}	Schupfnudeln mit buntem Gemüse ^{1,a,a1,c,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Grießbrei mit Fruchtsauce ^{a,a1,g}
Sonntag 21.07.24	Apfel-Sellerie Suppe ^{1,g,i}	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 gebratene Champignons 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, 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