

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 2. Kalenderwoche vom 06.01.25 bis 12.01.25

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 06.01.25	Salatauswahl mit Joghurtdressing ^g	Backkartoffel ^{3,5,l} verschiedene Toppings ^{1,2,3,5,8,l}	Backkartoffel ^{3,5,l} verschiedene Toppings ^{1,2,3,5,8,l}	Frisches Obst ²
Dienstag 07.01.25	Bunter Salat Vinaigrette ^{3,5,j,l}	Bolognese Schwein Spaghetti ^{1,a,a1,g} Reibekäse ⁹	Rührei ^c und Rahmspinat ⁹ Salzkartoffeln ^{1,g}	Mousse au Chocolat ^{17,g}
Mittwoch 08.01.25	Salat Buffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,5,6,c,g,j,l}	Hackbraten ^{a,a1,c,j} an Bratensauce ^{5,i,l} Blumenkohl Gemüse ^{1,g} Kroketten ^{a,a1}	Ravioli mit Käsefüllung ^{a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,g,i}	Kirsch-Bananen- Quark ⁹
Donnerstag 09.01.25	Fruchtiger Quinoa- Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen ^{h,h1}	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,3,8,a,a1,g} an Bratensauce ^{5,i,l} Leipziger Allerlei ^{1,g} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c,g}	Blumenkohl Masala Baguette ^{a,a1,a3}	Apfel-Quark mit Zimtnote ^{1,g}
Freitag 10.01.25	Gurkensalat mit Schmand ^{3,5,g,l}	Gebratenes Seelachsfilet natur ^{a,a1,d} Zitronen-Butter- Sauce ^{2,g} grüne Bohnen ^{1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Geröstetes Wurzelgemüse Sauce Hollandaise ^{c,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Vanillepudding ^{1,g} mit Fruchtsauce ¹
Samstag 11.01.25	Apfel Paprika Salat ^{5,l}	Paniertes Schweinekotelett ^{15,a, a1,c} Lauchgemüse in Rahm ^{1,a,a1,g} Kartoffelstampf ^{1,g}	Schupfnudel-Pfanne mit buntem Gemüse ^{1,a,a1,c,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Stracciatella Dessert ^{f,g}
Sonntag 12.01.25	Israelischer Salat	Kohlroulade ^{a,a1} an Bratensauce ^{5,i,l} Salzkartoffeln ^{1,g}	Gelbes Linsen Curry mit Spinat dazu marinierte Tofuwürfel ^{1,a,a1,f}	Bayrisch Creme ⁹

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, 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, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l