

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal



für die 6. Kalenderwoche vom 02.02.26 bis 08.02.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 02.02.26	Bunter Salat Vinaigrette <sup>3,j,l</sup>	Putenpfanne mit Paprika und Zwiebeln Kroketten <sup>a,a1</sup>	Kartoffelpuffer <sup>a,a1,c</sup> Apfelmus <sup>3</sup> Zucker und Zimt	Frisches Obst <sup>2</sup>
Dienstag 03.02.26	Apfel Paprika Salat <sup>15,5,l</sup>	Hühnerfrikassee mit Champignon und Spargel <sup>1,a,a1,f,g</sup> Reis <sup>1</sup>	Blumenkohl <sup>1</sup> mit brauner Butter <sup>1,a,a1,f,g</sup> Kartoffelstampf <sup>1,g</sup>	Apfel-Quark mit Zimtnote <sup>1,g</sup>
Mittwoch 04.02.26	Salatauswahl mit Joghurtdressing <sup>g</sup>	Spaghetti mit <sup>1,a,a1</sup> Sauce Bolognese (mit Hackfleisch vom Schwein) <sup>15</sup> Reibekäse <sup>15,g</sup>	Omelett <sup>c,g</sup> Brokkoli Gemüse in Rahm <sup>a,a1,g</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Bayrisch Creme <sup>g</sup>
Donnerstag 05.02.26	Fruchtiger Quinoa- Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen <sup>15,h,h1</sup>	Weiße Bohneneintopf <sup>1,15,a,a1,</sup> <sub>f,i</sub> mit Speckwürfel <sup>2,3,8</sup> Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Käse- spätzle <sup>1,15,a,a1,c,f,g</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,i</sup> Leipziger Allerlei <sup>1</sup> hausgemachte Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup>	Vanillepudding <sup>1,g</sup> mit Fruchtsauce <sup>1</sup>
Freitag 06.02.26	Gurkensalat mit Essig und Öl <sup>3,g,l</sup>	Sahnehering nach Hausfrauenart <sup>1,2,9,c,d,g</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Vegetarische Gemüsebällchen <sup>a,a1,f</sup> Kapersauce <sup>1,a,a1,f,g</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Kirsch-Bananen- Quark <sup>g</sup>
Samstag 07.02.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen <sup>3,c,g,j,l</sup>	Kartoffelsuppe mit Schnibbelwurst <sup>1,15,2,3,</sup> <sub>8,a,a1,i</sub> Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Kaiserschmarrn <sup>a,a1,c,g</sup> dazu warme Vanille Sauce <sup>1,g</sup> Pflaumenkompott	Stracciatella Dessert <sup>f,g</sup>
Sonntag 08.02.26	Israelischer Salat	Paprikaschote mit Schweinehack gefüllt <sup>15,a,a1,c,j</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,i</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Kartoffel-Kürbis- Gratin <sup>15,g</sup> dazu eine Kräutersauce <sup>a,a1,g</sup>	Mousse au Chocolat <sup>17,g</sup>

Änderungen vorbehalten

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 17 = koffeinhaltig, 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, 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