

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 6. Kalenderwoche vom 03.02.25 bis 09.02.25

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 03.02.25	Cole Slaw Krautsalat ^{1,c,g}	Schweinesteak "Melba" ^g fruchtige Currysauce dazu Herzoginkartoffel	Vegetarische Bolognese mit roten Linsen Reis ^{1,g}	Götterspeise grün ¹ mit Vanille Sauce ^{1,g}
Dienstag 04.02.25	Möhren-Apfel- Rohkost	Paniertes Schweineschnitzel ^{a,a} ^{1,c} Spitzkohl in Rahm ^g Kräuterkartoffeln ^{1,g}	Nudelauflauf mit Paprika und Erbsen ^{a,a1,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,g,i}	Buttermilch Dessert Birne -Vanille ^g
Mittwoch 05.02.25	Salat aus grünen Bohnen	Hähnchensteak mit Tomate-Mozzarella ^g an Bratensauce ^{5,i,l} Kroketten ^{a,a1}	Omelett ^{c,g} Brokkoli Gemüse in Rahm ^{a,a1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Mandarinen Quark ^g
Donnerstag 06.02.25	Kürbiscremesuppe ^{g,i}	Vollkornnudeln ^{a,a1} Artischocken- Kapern Sauce ^{3,g}	Apfel Küchlein ^{a,a1,c,g} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g} Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Freitag 07.02.25	Gurkensalat mit Schmand ^{3,5,g,l}	In Dillsauce gebackener Viktoriabarsch ^d Dillsauce ^{1,a,a1,g} Fingermöhren ^{1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Blumenkohl Gemüse ^{1,g} Gorgonzola Sauce ^g Kräuterkartoffeln ^{1,g}	Rote Grütze mit Vanille Sauce ^{1,g}
Samstag 08.02.25	Salatauswahl mit Joghurtdressing ^g	Hähnchen- geschnetzeltes in Pfefferrahmsauce ^g Romanesco Gemüse ^{1,g} Reis ^{1,g}	Strudel mit Kartoffel- Gemüse- Füllung ^{1,a,a1,c,g,i} Frischkäsesauce ^g Rosenkohl ^{1,g}	Schokoladen- pudding mit Vanillesauce ^{1,g}
Sonntag 09.02.25	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,5,j,l}	Mit Käse überbackene Lasagne mit Rinderhack ^{a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,g,i}	Kartoffel- bratlinge ^{a,a1,c,g} dazu ein Sauerrahmdipp ^g Balkangemüse ^{1,g}	Kirschjoghurt ^g

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 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 = Schwefeldioxyde und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l