

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal



für die 7. Kalenderwoche vom 09.02.26 bis 15.02.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 09.02.26	Rohkost-Salat (Rotkohl) ^{3,l}	Topfwurst ^{1,2,3,a,a4} Sauerkraut ³ Salzkartoffeln ¹	Kartoffelpuffer ^{a,a1,c} Apfelmus ³ Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Dienstag 10.02.26	Bunter Salat mit Joghurtdressing	Gekräutertes Hähnchensteak Spitzkohl in Rahm ^g gebratene Schupfnudeln ^{1,a,a1}	Gnocchi-Pfanne mit Zucchini, Kirschtomaten und Rucola ^{1,a,a1,f} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Mandarinen Quark ^g
Mittwoch 11.02.26	Blattsalat mit Käse und Sonnenblumen- kernen ^{15,g} Vinaigrette ^{3,j,l}	Bratwurst ⁸ an Bratensauce ^{i,l} Rotkohl ^{11,3,l} Kroketten ^{a,a1}	Pikante Maisfritters ^{a,a1,c} Paprika Quark ^g Bunter Salat	Chiasamenpudding mit Fruchtkompott ^{15,3,f}
Donnerstag 12.02.26	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamsaaten ^{1,a,a1,f}	Putencurry mit Ananas und Mango ^g Basmatireis	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{1,a,a1,c,f,g,j} Kartoffelstampf ^{1,g}	Götterspeise grün ¹ mit Vanille Sauce ^{1,g}
Freitag 13.02.26	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein Baguette ^{a,a1,a3}	Gemüsegulasch ^{g,i,j} Salzkartoffeln ¹	Schokoladen- pudding mit Vanillesauce ^{1,g}
Samstag 14.02.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Saftiges Steak vom Schwein ^{a,a1} Bechamelkartoffeln mit Gewürzgurke ^{2,9,a,a1,g,j} Kräuteröl Salatgarnitur	Vegetarische Spinat- Lasagne ^{1,15,a,a1,c,f,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Tiramisu ^{17,2,g}
Sonntag 15.02.26	Kürbiscremesuppe ^{15,} ^{g,i}	Geflügelleber in Sauce mit Zwiebeln und Apfelwürfel ^{a,a1} Kartoffelpüree ^{1,g}	Gefüllte Marillen- Topfenknödel ^{a,a1,a3,c,g} ^{,h,h2} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g}	Panna Cotta ^g

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l