

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 10. Kalenderwoche vom 02.03.26 bis 08.03.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 02.03.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing ^g	Fried Chicken ^{a,a1,g} Hot Honey Ranch Sauce ^{1,c,g,j,k} Pommes frites	Maultaschen Vegetarisch ^{1,a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Kirschjoghurt ^g
Dienstag 03.03.26	Kürbiscrème-suppe ^{15,g,i}	Putengulasch mit Zwiebeln und Paprika dazu Spätzle ^{1,a,a1,c}	Omelett ^{c,g} Brokkoli Gemüse in Rahm ^{a,a1,g} Salzkartoffeln ¹	Buttermilch Dessert Birne -Vanille ^g
Mittwoch 04.03.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Schweinebraten an Bratensauce ^{i,l} Fingermöhren ¹ Salzkartoffeln ¹	Kaisergemüse ¹ Frischkäsesauce ^g Kräuterkartoffeln ¹	Mandarinen Quark ^g
Donnerstag 05.03.26	Kidney Bohnensalat ^{5,l}	Jägerschnitzel (Jagdwurst) ^{2,3,8,a,a1,c,j} dazu eine Tomatensauce ^{1,i} Spirelli ^{1,a,a1}	Kartoffel-bratlinge ^{a,a1,c,g} dazu ein Sauerrahmdipp ^g Balkangemüse ¹	Götterspeise grün ¹ mit Vanille Sauce ^{1,g}
Freitag 06.03.26	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Paniertes Schollenfilet ^{a,a1,d} mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,9,c,g} Bratkartoffeln	Apfel Küchlein ^{a,a1,c,g} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g} Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Samstag 07.03.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Gnocchi-Buffer: ^{1,a,a1} - fruchtige Currysauce ¹⁵ - Ratatouille in Tomatensauce ^{1,i} - Rucola Pesto ^{1,15,2,g}	Gnocchi-Buffer: ^{1,a,a1} - fruchtige Currysauce ¹⁵ - Ratatouille in Tomatensauce ^{1,i} - Rucola Pesto ^{1,15,2,g}	Rote Grütze mit Vanille Sauce ^{1,g}
Sonntag 08.03.26	Möhren-Apfel-Rohkost	Schnitzel vegetarisch ^{a,a1,c,g,i} Waldpilz-Rahm-Sauce ^{1,a,a1,f,g} Kartoffelstampf ^{1,g}	Belugalinsen-Curry mit Kokosmilch Baguette ^{a,a1,a3}	Milchreis Dessert mit Zucker und Zimt ^{1,g}

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l