

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 16. Kalenderwoche vom 13.04.26 bis 19.04.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 13.04.26	Tomatensalat ^{1,15,5,l}	Hausgemachte Bulette ^{a,a1,c,j} an Bratensauce ^{i,l} Mischgemüse ¹ Salzkartoffeln ¹	Blumenkohl Masala Baguette ^{a,a1,a3}	Creme Brûlée ^{c,g}
Dienstag 14.04.26	Couscoussalat ^{15,a,a1}	Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchen ^{a,a1,f}	Süßkartoffel-Kichererbsen Curry Baguette ^{a,a1,a3}	Joghurt Stracciatella ⁹
Mittwoch 15.04.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing ⁹	Gnocchis ^{1,a,a1} Hähnchenstreifen in Gemüse-Curry-Rahm ⁹	Gnocchis ^{1,a,a1} dazu Ratatouille in Tomatensauce ^{1,i}	Vanillepudding ^{1,g} mit Schokoladensauce ⁹
Donnerstag 16.04.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Backkartoffel ^{3,5,l} herzhafter Kräuterquark ⁹ Balsamico-Zwiebeln	Schupfnudeln mit buntem Gemüse ^{1,a,a1} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Quark mit Erdbeeren ⁹
Freitag 17.04.26	Salat aus grünen Bohnen	Gebratener Lachs ^{a,a1,d} auf Rahmspinat ⁹ Dillsauce ^{1,a,a1,f,g} Salzkartoffeln ¹	Sellerieschnitzel paniert ^{a,a1,c,i} Frischkäsesauce ⁹ Kartoffelstampf ^{1,g}	Cheesecake im Glas ^{c,g}
Samstag 18.04.26	Chicorée Salat mit Orange	Gebackene Putenbrust Honig-Rosmarin-Sauce ^{i,l} Romanesco Gemüse ¹ Kroketten ^{a,a1}	Vollkornnudeln ^{a,a1} Artischocken-Kapern Sauce ^{3,g} Rucola-Garnitur	Bananen-Creme ⁹
Sonntag 19.04.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Schweinesteak "Melba" ^{15,g} fruchtige Currysauce ¹⁵ dazu Spätzle ^{1,a,a1,c}	Shakshuka: Tomaten-Paprika-Zwiebel Ragout mit pochierten Eiern ^c Salzkartoffeln ¹	Panna Cotta ⁹ mit Fruchtsauce ¹

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 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, l = Schwefeldioxyde und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l