

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 22. Kalenderwoche vom 25.05.26 bis 31.05.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 25.05.26	Bunter Salat Vinaigrette ^{3,i,l}	Weißer Bohnen- eintopf ^{f1,15,a,a1,f,i} Speckwürfel ^{2,3,8} Baguette ^{a,a1,a3}	Gemüsebällchen ^{a,a1} Kapernsauce ^{1,a,a1,f,g} Salzkartoffeln ¹	Kirsch-Bananen- Quark ⁹
Dienstag 26.05.26	Apfel Paprika Salat ^{15,5,l}	Ackergemüse Eintopf mit Buchweizen und schwarzen Bohnen ^{1,i,j} Baguette ^{a,a1,a3}	Omelett ^{c,g} Brokkoli Gemüse in Rahm ^{a,a1,g} Salzkartoffeln ¹	Apfel-Quark mit Zimtnote ^{1,9}
Mittwoch 27.05.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Hühnerfrikassee mit Champignon und Spargel ^{1,a,a1,f,g} Reis ¹	Gnocchis ^{1,a,a1} Rote Bete Ragout ¹ dazu ein Sauerrahmdipp ⁹	Mousse au Chocolat ^{17,g}
Donnerstag 28.05.26	Salatauswahl mit Joghurtdressing ⁹	Putenpfanne mit Kürbis, Paprika und Zwiebeln Kroketten ^{a,a1}	Käse- spätzle ^{1,15,a,a1,c,f,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i} Leipziger Allerlei ¹ Röstzwiebeln ^{a,a1}	Vanillepudding ^{1,9} mit Fruchtsauce ¹
Freitag 29.05.26	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Sahnehering nach Hausfrauenart ^{1,2,9,c,d,g} Salzkartoffeln ¹	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Pflaumenkompott dazu warme Vanille Sauce ^{1,9}	Frisches Obst ²
Samstag 30.05.26	Salat aus grünen Bohnen	Kohlrabieintopf mit Schweine- bauch ^{15,a,a1,g,i} Baguette ^{a,a1,a3}	Stangen-Spargel (150g) mit brauner Butter ^{1,a,a1,f,g} Kartoffelstampf ^{1,g}	Stracciatella Dessert ^{f,g}
Sonntag 31.05.26	Israelischer Salat	Paprikaschote mit Schweinehack gefüllt ^{15,a,a1,c,j} dazu eine Tomatensauce ^{1,i} Salzkartoffeln ¹	Kartoffel-Kürbis- Gratin ^{15,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Rote Grütze mit Vanille Sauce ^{1,9}

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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l