

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 23. Kalenderwoche vom 01.06.26 bis 07.06.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 01.06.26	Rohkost-Salat (Rotkohl) ^{3,i}	Geflügelleber in Sauce mit Zwiebeln und Apfelwürfel ^{a,a1} Kartoffelpüree ^{1,g}	Eierragout mit Spargel und Erbsen ^{1,a,a1,c,f,g,j} Salzkartoffeln ¹	Götterspeise grün ¹ mit Vanille Sauce ^{1,g}
Dienstag 02.06.26	Bunter Salat mit Joghurdressing	Rührei ^c Stangen-Spargel (150g) Sauce Hollandaise ^{c,g} Salzkartoffeln ¹	Kartoffelpuffer ^{a,a1,c} Apfelmus ³ Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Mittwoch 03.06.26	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamsaaten ^{1,a,a1,f}	Kartoffelsuppe mit Schnibbelwurst ^{1,15,2,3,} 8,a,a1,i Baguette ^{a,a1,a3}	Pikante Maisfritters ^{a,a1,c} Paprika Quark ^g Bunter Salat	Chiasamenpudding mit Fruchtkompott ^{15,3,f}
Donnerstag 04.06.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Bratwurst ⁸ an Bratensauce ^{i,l} Sauerkraut ³ Kartoffelstampf ^{1,g}	Gefüllte Marillen- Topfenknödel ^{a,a1,a3,c,g} ,h,h2 dazu warme Vanille Sauce ^{1,g}	Mandarinen Quark ⁹
Freitag 05.06.26	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Gebratenes Seelachsfilet natur ^{a,a1,d} Dillsauce ^{1,a,a1,f,g} grüne Bohnen ¹ Salzkartoffeln ¹	Gemüsegulasch ^{g,i,j} Salzkartoffeln ¹	Schokoladen- pudding mit Vanillesauce ^{1,g}
Samstag 06.06.26	Blattsalat mit Käse und Sonnenblumen- kernen ^{15,g} Vinaigrette ^{3,j,l}	Putencurry mit Ananas und Mango ^g Basmatireis	Herzhafte Gemüse- Lasagne ^{15,a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Panna Cotta ⁹
Sonntag 07.06.26	Kalte Tomaten- Apfelsuppe ¹	Gekräuterte Hähnchenbrust Spitzkohl in Rahm ^g Kroketten ^{a,a1}	Gnocchi-Pfanne mit Zucchini, Kirschtomaten und Rucola ^{1,a,a1,f} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Tiramisu ^{17,2,g}

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, 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), 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