

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 24. Kalenderwoche vom 08.06.26 bis 14.06.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 08.06.26	Tomatensalat <sup>1,15,5,l</sup>	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein  Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Milchreis <sup>9</sup> Kirschkompott Zucker und Zimt	Frisches Obst <sup>2</sup>
<b>Dienstag</b> 09.06.26	Spargel Creme Suppe	Hausgemachte Bulette <sup>a,a1,c,j</sup> an Bratensauce <sup>i,l</sup> Mischgemüse <sup>1</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Gelbes Linsen Curry mit Spinat <sup>15</sup> dazu marinierte Tofuwürfel <sup>1,a,a1,f</sup>	Joghurt Stracciatella <sup>9</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.06.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen <sup>3,c,g,j,l</sup>	Paniertes Schweine- kotelette <sup>15,a,a1,c</sup> Stangen-Spargel (150g) Sauce Hollandaise <sup>c,g</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel- Eintopf <sup>1,2,3,i,l</sup>  Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Vanillepudding <sup>1,9</sup> dazu Schokoladensauce <sup>9</sup>
<b>Donnerstag</b> 11.06.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing <sup>9</sup>	Backkartoffel <sup>3,5,l</sup> verschiedene Toppings <sup>1,15,2,3,5,8,l</sup>	Backkartoffel <sup>3,5,l</sup> verschiedene Toppings <sup>1,15,2,3,5,8,l</sup>	Creme Brûlée <sup>c,9</sup>
<b>Freitag</b> 12.06.26	Gurkensalat mit Schmand <sup>3,g,l</sup>	Hausgemachte Fischfrikadellen <sup>a,a1,c,d</sup> Zitronen- Buttersauce <sup>2,g</sup> grüne Bohnen <sup>1</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Blumenkohl Masala Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Cheesecake im Glas <sup>c,g</sup>
<b>Samstag</b> 13.06.26	Chicorée Salat mit Orange	Gebackene Putenbrust Honig-Rosmarin- Sauce <sup>i,l</sup> Romanesco Gemüse <sup>1</sup> Kroketten <sup>a,a1</sup>	Vollkornnudeln <sup>a,a1</sup> Artischocken- Kapern Sauce <sup>3,g</sup> Rucola	Bananen-Creme <sup>9</sup>
<b>Sonntag</b> 14.06.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette <sup>3,j,l</sup>	Schweinesteak "Melba" <sup>15,g</sup> fruchtige Currysauce <sup>15</sup> dazu Spätzle <sup>1,a,a1,c</sup>	Shakshuka: Tomaten-Paprika- Zwiebel Ragout mit pochierten Eiern <sup>c</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Panna Cotta <sup>9</sup> mit Fruchtsauce <sup>1</sup>

*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, 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