

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 35. Kalenderwoche vom 24.08.26 bis 30.08.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 24.08.26	Fruchtiger Quinoa-Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen ^{15,h,h1}	Gyros vom der Pute mit Zwiebeln Tzatziki ^{15,g} Reis ¹	Kartoffel-Brokkoli-Gratin ^{15,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Quark mit Erdbeeren ⁹
Dienstag 25.08.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Fried Chicken ^{a,a1,g} Hot Honey Ranch Sauce ^{1,c,g,j,k} Pommes frites	Fritatta mit Gemüse ^{c,g} herzhafter Kräuterquark ⁹ Salzkartoffeln ¹	Mousse au Chocolat ^{17,g}
Mittwoch 26.08.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Hackbraten ^{15,a,a1,c,j} an Bratensauce ^{i,l} Leipziger Allerlei ¹ Salzkartoffeln ¹	Kartoffel-Pilzstrudel ^{1,15,a,a1,c,g} Käsesauce ⁹ Brokkoli Röschen ¹	Bienenstich im Glas ^{1,15,a,a1,c,g,h,h1}
Donnerstag 27.08.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Indisches Butter Chicken ⁹ Kurkuma Reis mit Erbsen	Süßkartoffel-Chili sin Carne ¹⁵ dazu ein Sauerrahmdipp ⁹ Baguette ^{a,a1,a3}	Vanille Pudding mit Fruchtsauce ^{1,g}
Freitag 28.08.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing ⁹	Gebratener Lachs ^{a,a1,d} auf Blattspinat Salzkartoffeln ¹ Zitronen-Buttersauce ^{2,g}	Nudelaufwurf mit Paprika und Erbsen ^{15,a,a1,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Quark-Honig-Dessert ⁹
Samstag 29.08.26	Couscoussalat mit Petersilie ^{15,a,a1}	Hähnchensteak mit Tomate-Mozzarella ⁹ Tomatensauce ^{1,i} gebratene Schupfnudeln ^{1,a,a1}	Milchrahmauflauf ^{2,a,a1,c,g} Erdbeerragout	Frisches Obst ²
Sonntag 30.08.26	Gazpacho ^{5,a,a1,l}	Königsbergerklopse ^c Kapernsauce ^{1,a,a1,f,g} Kartoffel-Möhren-Stampf ^{1,g}	Herzhaftes Pilz-Kartoffel-Gulasch (Vegetarisch) ¹⁵ Baguette ^{a,a1,a3}	Schokocreme mit Birnen ^{1,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, 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, h1 = Mandeln, 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