

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 42. Kalenderwoche vom 12.10.26 bis 18.10.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 12.10.26	Möhren-Apfel-Rohkost	Soljanka ^{2,3,8,9} dazu ein Sauerrahmdipp ⁹ Baguette ^{a,a1,a3}	Apfel Küchlein ^{a,a1,c,g} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g} Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Dienstag 13.10.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Putenschnitzel paniert ^{a,a1} Champignon Sahne Sauce ^{1,a,a1,f,g} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c}	Omelett ^{c,g} Brokkoli Gemüse in Rahm ^{a,a1,g} Salzkartoffeln ¹	Rote Grütze mit Vanille Sauce ^{1,g}
Mittwoch 14.10.26	Kidney Bohnensalat ^{5,l}	Szegediner Gulasch vom Schwein Salzkartoffeln ¹	Sellerieschnitzel paniert ^{a,a1,c,i} Frischkäsesauce ⁹ Kartoffelstampf ^{1,g}	Mandarinen Quark ⁹
Donnerstag 15.10.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen ^{3,c,g,j,l}	Rinderbraten ^{i,l} an Pfeffersauce ^{i,l} grüne Bohnen ¹ dazu Herzoginkartoffel	Geröstetes Wurzelgemüse Sauce Hollandaise ^{c,g} Kräuterkartoffeln ¹	Buttermilch Dessert Birne -Vanille ⁹
Freitag 16.10.26	Gurkensalat mit Schmand ^{3,g,l}	Gebratenes Fischfilet (Blauleng) ^{a,a1,d} Schmorgurken ^{5,g,l} Steckrübenpüree ^{1,g,i}	Gemüsebällchen asiatische Art ^{a,a1,f} dazu Asia- Gemüsepfanne ^{1,5,a,a1,f,k,l} Basmatireis	Kirschjoghurt ⁹
Samstag 17.10.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing ⁹	Hacksteak Schwein & Rind ^{15,a,a1,c,g,j} Tzatziki ^{15,g} Kräuterreis ¹	Maultaschen Vegetarisch ^{1,a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Götterspeise grün ¹ mit Vanille Sauce ^{1,g}
Sonntag 18.10.26	Apfel Paprika Salat ^{15,5,l}	Schweinebraten an Bratensauce ^{i,l} Rotkohl ^{11,3,l} Semmelknödel ^{a,a1,c}	Kartoffel- bratlinge ^{a,a1,c,g} dazu ein Sauerrahmdipp ⁹ Balkangemüse ¹	Schokocreme mit Birnen ^{1,g}

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 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, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l