



Die **Menüauswahl in Grün** entspricht dem „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

Speiseplan der Mensa vom 14.-18.12.2020 KW 51



Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag

Hühnerfrikassee (Bio-Erbesen, Champignons)^G
Bio-Reis¹, Eisbergsalat mit Paprika, Vinaigrette
Dessert: Obst

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^G
Eisbergsalat mit Paprika, Vinaigrette
Dessert: Obst

Dienstag

Geflügelbratwurst^{G,I} mit Tomaten-Currysoße
Kartoffelspalten³
Blattsalat mit Möhren, Joghurtdressing^{G,J}
Dessert: Quark mit Pfirsich^G

Gemüsefrikadelle^{A-Roggen, C,I} mit Schnittlauchdip^{G,J}
Kartoffelspalten³
Blattsalat mit Möhren, Joghurtdressing^{G,J}
Dessert: Quark mit Pfirsich^G

Mittwoch

Dönerteller mit Hähnchenfleisch^E, Bio-Reis
Joghurtsoße^G
Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Vinaigrette
Dessert: Schokopudding^G

Dönerteller mit vegetarischem Gyros^{A-Weizen, C}
Bio-Reis, Joghurtsoße^G
Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Vinaigrette
Dessert: Schokopudding^G

Donnerstag

Putensteak „natur“ mit Rahmsoße^{G,I}
Spätzle^{A-Weizen, C}
Bio-Brokkoli
Dessert: Obst

Kürbissuppe¹ mit gerösteten Kürbiskernen
Vollkornbrötchen^{A-Weizen, K}
vegan
Dessert: Obst

Freitag

letzter Schultag vor den Ferien
kein Mittagessen

An allen Tagen

Nudelbar: Bio-Nudeln^{A-Weizen}, zwei verschiedenen Soßen stehen zur Auswahl (vegetarische und Fleischsoße)
Die Allergendecklaration für die Nudelbar finden Sie an der Ausgabetheke,



Quark, Joghurt und Milch wird in Bio-Qualität verwendet.

Das Mensa-Team wünscht einen guten Appetit!

Diese Küche ist Bio-zertifiziert nach EG- Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006

Winter1-20/21

Änderungen vorbehalten!