Speiseplan Mensa KW 39

Vom 25.09.2023-29.09.2023

	Suppe	Vegetarisch	Fisch/ Fleisch	Nachtisch
Montag	Karotten-Ingwer Suppe (d,e)	Vegetarische Bratwurst(c,e,f1) Schaschliksoße(d,e,g,2,3,10) Kartoffeln grüne Bohnen	Pochierte Hähnchenbrust(e) Couscous(e,f1) Karottengemüse(e)	Natur Joghurt(d)
Dienstag	Nudelsuppe (a,c,d,e,f1)	Reispfanne Griechische Art(d,e) (Paprika/Zucchini/Tomaten/Au berginen/Hirtenkäse Blattsalat(a,d,g,R)	Linsen mit Spätzle ^(a,c,e,f1) & Saiten von der Pute ^(e,g,2,3,7,10)	Natur Joghurt(d)
Mittwoch	Kürbissuppe (d.e)	Gnocchi(c,d,e) aus dem Ofen in Tomaten- Mozzarelasoße Blattsalat(a,d,g,R)	Gebratenes Wildlachsfilet(f1,h) Sesam-Vollkornreis(b,V) Kerbelsoße _(d,e) Blumenkohl	Frisches Obst
Donnerstag	Backerbsen suppe (a,c,d,e,f1)	Kartoffel- Rote Linseneintopf ^(e) Vollkornbrot (f1,f2,f3,f4,f5,V)	Geflügel Cordon –Bleu (a,d,e,g,f1,2,3,7,10) (Putenschinken-Käse) Reis, Bratensoße ^(d,e) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Apfel-Kirsch Shake ^(d)
Freitag	Grieß suppe (e,f1)	Gemüselasagne (a,c,d,e,f1,2,3,10) (kann Erbsen enthalten) Bunter Blattsalat(a,d,g,R)	Schweineschnitzel (a,c,d,f1) Pasta(a,c,f1) Soße(e) Mischgemüse(e)	Frisches Obst

Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können an unserer Speiseausgabe eingesehen werden. In unseren Desserts verwenden wir grundsätzlich keine Gelatine. Die grün geschriebenen Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als Menülinie zertifiziert

