

Speiseplan vom 02.07. - 06.07.2018

Essen 1 Essen 2 Vegetarisch Dessert

Montag	Salatteller mit Putenstreifen und Baguette	Hähnchen - Cordon Bleu 2,a,h, Spargel Geflügelsoße a Salzkartoffeln	Vollkorn-Pilzbratling a,d,h,j,l Möhren Hollandaise 3,e,h Salzkartoffeln	Apfel
Dienstag	Gyros (Schweinefleisch) Krautsalat 3 Tzaziki 2,a,d,h Reis	Seelachs paniert a,e,k Kräutersoße a,h Gurkensalat Kartoffelpüree h	Kartoffelsuppe j (Karotte, Sellerie, Lauch) Vollkornbrötchen a Gem. Salat Dressing h,k	Vanillepudding h Fruchtsoße
Mittwoch	Currywurst 2,3,5,6, j (Schweinefleisch) Pommes frites	Putengulasch a mit Pilzen Bohnen Kartoffeln	Schupfnudel- a,d Karotten,-Pastinaken Käsesoße a,h, 3	Erbeer-Rhabarber Kompott Vanillesoße h
Donnerstag	Putenbrust a, d, h Picata Milanese (Ei-Käse Hülle) Tomatensoße a Nudeln a	Fischfrikadelle a,e,h (Seelachs, Schellfisch) Spinat Kartoffelpüree h	Sojageschmentzeltes a,g,h Champignons Gnocchi a,d	Erdbeerquark h
Freitag	<p>Die Mensa hat bis 12:00 Uhr geöffnet. Dann ab in die Sommerferien.</p>			

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,

3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt
8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

Allergene:

a=Glutenhaltige Getreide, b=Krebstiere, c=Weichtiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Milch
und Milchzeugnisse, i=Schalenfrüchte(Nüsse), j=Sellerie, k=Senf, l=Sesam, m=Sulfit/Schwefeldioxid, n=Lupine

Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

Gemischter Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika