

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 1. Kalenderwoche vom 29.12.25 bis 04.01.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 29.12.25	Waldpilz-Rahm-Suppe ^{1,a,a1,f,g}	Hähnchen-geschnetzeltes mit Mischgemüse ^{9,i} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c,g}	Blumenkohl Gemüse ^{1,g} Sauce Hollandaise ^{c,g} Kroketten ^{a,a1}	Panna Cotta ⁹ mit Fruchtsauce ¹
Dienstag 30.12.25	Griechischer Bauernsalat ^{15,g}	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni, mit Käse gratiniert ^{1,15,a,a1,c,f,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,g,i}	Kürbisbratling ^{a,a1,c,g} herzhafter Kräuterquark ⁹ Kartoffelecken ^{a,a1}	Buttermilch Dessert Birne -Vanille ⁹
Mittwoch 31.12.25	Bunter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Hähnchenbrustfilet Orangen-Honig-Sauce ⁱ Brokkoli Röschen ^{1,g} Reis ^{1,g}	Mediterrane Kartoffelpfanne ^{a,a1} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Vanillepudding ^{1,g} dazu Schokoladensauce ⁹
Donnerstag 01.01.26	Fruchtiger Quinoa-Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen ^{15,h,h1}	Paniertes Schweineschnitzel ^{a,a1,c} an Bratensauce ^{i,l} Möhrengemüse ^{1,g} Kräuterkartoffeln ^{1,g}	Vegetarischer Linseneintopf ^{15,a,a1,g,i} Baguette ^{a,a1,a3}	Cheesecake im Glas ^{c,g}
Freitag 02.01.26	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Sahnehering nach Hausfrauenart ^{1,2,9,c,d,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{a,a1} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g} Salzkartoffeln ^{1,g}	Tiramisu ^{17,2,g}
Samstag 03.01.26	Waldorfsalat ^{1,15,c,g,h,i,w3}	Rührei ^c und Rahmspinat ⁹ Salzkartoffeln ^{1,g}	Kirschsuppe mit Vanilleklüter ^{a,a1,c,g}	Fruchtjoghurt ⁹
Sonntag 04.01.26	Bunter Salat mit Joghurtdressing	Bauernsülze ^{2,3,8,i,j} mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,9,c,g} Bratkartoffeln mit Speck ^{15,2,3,8}	Spirelli mit Gemüse-Curryrahm Sauce ^{a,a1,g}	Kirsch-Bananen-Quark ⁹

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 17 = koffeinhaltig, 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), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, w3 = Walnüsse