

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal



für die 8. Kalenderwoche vom 16.02.26 bis 22.02.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 16.02.26	Waldorfsalat <sup>1,15,c,g,h,i,w</sup> <sub>3</sub>	Hausgemachte Bulette <sup>a,a1,c,j</sup> an Bratensauce <sup>i,l</sup> Lauchgemüse <sup>1,f</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Blumenkohl Masala Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Crème Brûlée <sup>c,g</sup>
<b>Dienstag</b> 17.02.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette <sup>3,j,l</sup>	Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchen <sup>a,a1,f</sup>	Süßkartoffel-Kichererbsen Curry Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Joghurt Stracciatella <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b> 18.02.26	Salat aus grünen Bohnen	Backkartoffel <sup>3,5,l</sup> verschiedene Toppings <sup>1,15,2,3,5,8,l</sup>	Backkartoffel <sup>3,5,l</sup> verschiedene Toppings <sup>1,15,2,3,5,8,l</sup>	Quark mit Erdbeeren <sup>g</sup>
<b>Donnerstag</b> 19.02.26	Chicorée Salat mit Orange	Hähnchenstreifen in Gemüse-Curry-Rahm <sup>g</sup> Kräuterkartoffeln <sup>1</sup>	Schupfnudel-Pfanne mit buntem Gemüse <sup>1,a,a1</sup> dazu eine Kräutersauce <sup>a,a1,g</sup>	Vanillepudding <sup>1,g</sup> dazu Schokoladensauce <sup>g</sup>
<b>Freitag</b> 20.02.26	Buntes Salatbuffet mit zwei hausgemachten Salatsaucen <sup>3,c,g,j,l</sup>	Hausgemachte Fischfrikadellen <sup>a,a1,c,d</sup> Dillsauce <sup>1,a,a1,f,g</sup> grüne Bohnen <sup>1</sup> Kräuterreis <sup>1</sup>	Sellerieschnitzel paniert <sup>a,a1,c,i</sup> Frischkäsesauce <sup>g</sup> Kartoffelstampf <sup>1,g</sup>	Cheesecake im Glas <sup>c,g</sup>
<b>Samstag</b> 21.02.26	Tomatensalat <sup>1,15,5,l</sup>	Gebackene Putenbrust Honig-Rosmarin-Sauce <sup>i,l</sup> Romanesco Gemüse <sup>1</sup> Kroketten <sup>a,a1</sup>	Vollkornnudeln <sup>a,a1</sup> Tomaten-Frischkäsesauce <sup>1,g,i</sup> Reibekäse <sup>15,g</sup>	Bananen-Creme <sup>g</sup>
<b>Sonntag</b> 22.02.26	Couscoussalat <sup>15,a,a1</sup>	Schweinesteak "Melba" <sup>15,g</sup> fruchtige Currysauce <sup>15</sup> dazu Spätzle <sup>1,a,a1,c</sup>	Shakshuka: Tomaten-Paprika-Zwiebel Ragout mit pochierten Eiern <sup>c</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Panna Cotta <sup>g</sup> mit Fruchtsauce <sup>1</sup>

Änderungen vorbehalten

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 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, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, w3 = Walnüsse