

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 12. Kalenderwoche vom 16.03.26 bis 22.03.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 16.03.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette <sup>3,i,l</sup>	Hähnchenkeule an Bratensauce <sup>i,l</sup> Balkangemüse <sup>1</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Nudeln <sup>a,a1</sup> mit Spinat- Schmand-Sauce <sup>1,g</sup>	Frisches Obst <sup>2</sup>
<b>Dienstag</b> 17.03.26	Grüner Salat mit Zitronendressing <sup>j</sup>	Hackfleisch-Lasagne (Schwein) mit Käse überbacken <sup>15,a,a1,c,g</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,i</sup>	Eier in Senfsauce <sup>a,a1,c,g,j</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Bayrisch Creme <sup>9</sup>
<b>Mittwoch</b> 18.03.26	Chinakohlsalat <sup>1</sup>	Geschmorter Rinderbraten an Bratensauce <sup>i,l</sup> Fingermöhren <sup>1</sup> Pastinakenpüree <sup>5,g,l</sup>	Bunte Gemüse- Reispfanne dazu eine Kräutersauce <sup>a,a1,g</sup>	Panna Cotta <sup>9</sup> mit Fruchtsauce <sup>1</sup>
<b>Donnerstag</b> 19.03.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing <sup>9</sup>	Leberkäse <sup>2,3,8</sup> an Bratensauce <sup>i,l</sup> Sauerkraut <sup>3</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Vegetarischer Wirsing Eintopf <sup>1,15,3,5,g,i,j,l</sup>  Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Bircher Müsli <sup>9</sup>
<b>Freitag</b> 20.03.26	Gurkensalat mit Schmand <sup>3,g,l</sup>	Brathering <sup>1,a,a1,d,j</sup> mit hausgemachter Remoulade <sup>1,2,9,c,g</sup> Bratkartoffeln	Germknödel mit Kirschmarmelade gefüllt <sup>a,a1,c,g</sup> dazu warme Vanille Sauce <sup>1,g</sup>	Rote Grütze mit Vanille Sauce <sup>1,g</sup>
<b>Samstag</b> 21.03.26	Feld Salat mit Schmanddressing <sup>3,g,l</sup>	Hähnchen- geschnetzeltes in Pfefferrahmsauce <sup>9</sup> dazu Spätzle <sup>1,a,a1,c</sup>	Süßkartoffel- Kichererbsen Curry  Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Apfel-Quark mit Zimtnote <sup>1,g</sup>
<b>Sonntag</b> 22.03.26	Blattsalat mit Käse und Sonnenblumen- kernen <sup>15,g</sup> Vinaigrette <sup>3,i,l</sup>	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln Kartoffelklöße	Gefüllte Mais-Grieß- Tasche <sup>a,a1,g</sup> Ratatouille in Tomatensauce <sup>1,i</sup> Rosmarinkartoffeln	Quark-Honig- Dessert <sup>9</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, 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, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l