

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 14. Kalenderwoche vom 30.03.26 bis 05.04.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 30.03.26	Bunter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Putenpfanne mit Kürbis, Paprika und Zwiebeln Kroketten ^{a,a1}	Grießbrei mit Kirschkompott ^{a,a1,g} Zucker und Zimt	Frisches Obst ²
Dienstag 31.03.26	Apfel Paprika Salat ^{15,5,l}	Ackergemüse Eintopf mit Buchweizen und schwarzen Bohnen ^{1,i,j} Baguette ^{a,a1,a3}	Blumenkohl ¹ mit brauner Butter ^{1,a,a1,f,g} Kartoffelstampf ^{1,g}	Apfel-Quark mit Zimtnote ^{1,g}
Mittwoch 01.04.26	Salatauswahl mit Joghurtdressing ^g	Paprikaschote mit Schweinehack gefüllt ^{15,a,a1,c,j} dazu eine Tomatensauce ^{1,i} Salzkartoffeln ¹	Omelett ^{c,g} Brokkoli Gemüse in Rahm ^{a,a1,g} Salzkartoffeln ¹	Bayrisch Creme ^g
Donnerstag 02.04.26	Fruchtiger Quinoa- Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen ^{15,h,h1}	Weißer Bohneneintopf ^{1,15,a,a1, f,i} Speckwürfel ^{2,3,8} Baguette ^{a,a1,a3}	Käse- spätzle ^{1,15,a,a1,c,f,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i} Leipziger Allerlei ¹ hausgemachte Röstzwiebeln ^{a,a1}	Vanillepudding ^{1,g} mit Fruchtsauce ¹
Freitag 03.04.26	Gurkensalat mit Essig-Öl ^{5,l}	Sahnehering nach Hausfrauenart ^{1,2,9,c,d,g} Salzkartoffeln ¹	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Pflaumenkompott dazu warme Vanille Sauce ^{1,g}	Kirsch-Bananen- Quark ^g
Samstag 04.04.26	Weißbohnen Salat mit Knoblauch und Rucola ^{5,l}	Kartoffelsuppe mit Schnibbelwurst ^{1,15,2,3, 8,a,a1,i} Baguette ^{a,a1,a3}	Gemüsebällchen ^{a,a1} Kapernsauce ^{1,a,a1,f,g} Salzkartoffeln ¹	Stracciatella Dessert ^{f,g}
Sonntag 05.04.26	Israelischer Salat	Geschmorte Lammkeule ¹ an Bratensauce ^{i,l} grüne Bohnen ¹ Salzkartoffeln ¹	Kartoffel-Kürbis- Gratin ^{15,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Osterlamm (Rührkuchen) ^{a,a1,c,g}

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, 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