

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 28. Kalenderwoche vom 06.07.26 bis 12.07.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 06.07.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Hähnchenkeule an Bratensauce ^{i,l} Balkangemüse ¹ Salzkartoffeln ¹	Nudeln ^{a,a1} mit Spinat- Schmand-Sauce ^{1,g}	Rote Grütze mit Vanille Sauce ^{1,g}
Dienstag 07.07.26	Chinakohlsalat ¹	Hackfleisch-Lasagne (Schwein) mit Käse überbacken ^{15,a,a1,c,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Eier in Senfsauce ^{a,a1,c,g,j} Salzkartoffeln ¹	Apfel-Quark mit Zimtnote ^{1,g}
Mittwoch 08.07.26	Grüner Salat mit Zitronendressing ^j	Kasselernackern ^{2,3,8} an Bratensauce ^{i,l} Mischgemüse ¹ Kartoffelstampf ^{1,g}	Bunte Gemüse- Reispfanne dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Bircher Müsli ⁹
Donnerstag 09.07.26	Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing ^g	Leberkäse ^{2,3,8} an Bratensauce ^{i,l} Sauerkraut ³ Salzkartoffeln ¹	Vegetarischer Wirsing Eintopf ^{1,15,3,5,g,i,j,l} Baguette ^{a,a1,a3}	Panna Cotta ⁹ mit Fruchtsauce ¹
Freitag 10.07.26	Gurkensalat mit Schmand ^{3,g,l}	Brathering ^{1,a,a1,d,j} mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,9,c,g} Bratkartoffeln	Germknödel mit Kirschmarmelade gefüllt ^{a,a1,c,g} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g}	Frisches Obst ²
Samstag 11.07.26	Feld Salat mit Schmanddressing ^{3,g,l}	Hühnernudel Topf mit Gemüse ^{a,a1,c,g,i} Baguette ^{a,a1,a3}	Tortellini mit vegetarischer Füllung ^{1,2,a,a1,c,g} Käse-Sahnesauce	Bayrisch Creme ⁹
Sonntag 12.07.26	Blattsalat mit Käse und Sonnenblumen- kernen ^{15,g} Vinaigrette ^{3,j,l}	Kohlroulade ^{a,a1} an Bratensauce ^{i,l} Salzkartoffeln ¹	Gefüllte Mais-Grieß- Tasche ^{a,a1,g} Ratatouille in Tomatensauce ^{1,i} Rosmarinkartoffeln	Quark-Honig- Dessert ⁹

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