

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 33. Kalenderwoche vom 10.08.26 bis 16.08.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10.08.26	Griechischer Bauernsalat ^{15,g}	Rührei ^c und Rahmspinat ^g Salzkartoffeln ¹	Vegetarisch gefüllte Paparikaschote ^{a, a1, i, g} dazu eine Tomatensauce ^{1, i} Salzkartoffeln ¹	Buttermilch Dessert Birne -Vanille ^g
Dienstag 11.08.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3, j, l}	Erbseintopf mit Speck ^{1, 15, 2, 3, 8, i} Baguette ^{a, a1, a3}	Gefüllte Marillen-Topfenknödel ^{a, a1, a3, c, g, h, h2} dazu warme Vanille Sauce ^{1, g}	Melonen-Minz Salat
Mittwoch 12.08.26	Salat aus grünen Bohnen	Ragout vom Schwein in Kräuter-Senfauce mit grünen Bohnen ^{g, j} Kartoffelstampf ^{1, g}	Blumenkohl ¹ Sauce Hollandaise ^{c, g} Salzkartoffeln ¹	Vanillepudding ^{1, g} dazu Schokoladensauce ^g
Donnerstag 13.08.26	Bunter Salat mit Joghurtdressing	Hähnchenbrust al Limone ^{g, i, l} Sommergemüse ^{1, k} dazu Spätzle ^{1, a, a1, c}	Mediterrane Kartoffelpfanne ^{a, a1} dazu eine Kräutersauce ^{a, a1, g}	Kirsch-Bananen-Quark ^g
Freitag 14.08.26	Gurkensalat mit Schmand ^{3, g, l}	Gebratenes Seelachsfilet ^{a, a1, d} Tomaten-Oliven Sauce ^{1, 6, i} Reis ¹	Kirschsuppe mit Vanilleklüter ^{a, a1, c, g}	Frisches Obst ²
Samstag 15.08.26	Waldorfsalat ^{1, 15, c, g, h, i, w3}	Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, c} an Bratensauce ^{i, l} Mischgemüse ¹ Kräuterkartoffeln ¹	Kürbisbratling ^{a, a1, c, g} herzhafter Kräuterquark ^g Kartoffelecken ^{a, a1}	Fruchtjoghurt ^g
Sonntag 16.08.26	Fruchtiger Quinoa-Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen ^{15, h, h1}	Hähnchenbrustfilet Orangen-Honig-Sauce ⁱ Brokkoli Röschen ¹ Kroketten ^{a, a1}	Hausgemachte Gemüsequiche ^{15, a, a1, c, g} dazu ein Sauerrahm-Dipp ^g	Rote Götterspeise mit Vanille Sauce ^{1, g}

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, w3 = Walnüsse