

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 43. Kalenderwoche vom 19.10.26 bis 25.10.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 19.10.26	Cole Slaw Krautsalat ^{1,c,g}	Kartoffel-Brokkoli- Gratin ^{15,g} dazu eine Kräutersauce ^{a,a1,g}	Germknödel mit Kirschmarmelade gefüllt ^{a,a1,c,g} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g}	Frisches Obst ²
Dienstag 20.10.26	Fruchtiger Quinoa- Salat mit Karotte, Trauben und Nüssen ^{15,h,h1}	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein Baguette ^{a,a1,a3}	Fritatta mit Gemüse ^{c,g} herzhafter Kräuterquark ⁹ Salzkartoffeln ¹	Quark mit Erdbeeren ⁹
Mittwoch 21.10.26	Rohkost-Salat (Rotkohl) ^{3,l}	Schweinebraten an Bratensauce ^{i,l} Sauerkraut ³ Butterkartoffeln ¹	Herzhaftes Pilz- Kartoffel-Gulasch (Vegetarisch) ¹⁵ Baguette ^{a,a1,a3}	Mousse au Chocolat ^{17,g}
Donnerstag 22.10.26	Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l}	Indisches Butter Chicken ⁹ Kurkuma Reis mit Erbsen	Nudelaufguss mit Paprika und Erbsen ^{15,a,a1,g} dazu eine Tomatensauce ^{1,i}	Vanille Pudding mit Fruchtsauce ^{1,g}
Freitag 23.10.26	Gurkensalat mit Schmand ^{3,g,l}	Gebratenes Welsfilet ^{a,a1,d} Dillsauce ^g Tomaten- Lauchgemüse ^{1,f} Kartoffelstampf ^{f1,g}	Süßkartoffel-Chili sin Carne ¹⁵ dazu ein Sauerrahmdipp ⁹ Baguette ^{a,a1,a3}	Quark-Honig- Dessert ⁹
Samstag 24.10.26	Couscoussalat mit Petersilie ^{15,a,a1}	Königsbergerklopse ^c Kapernsauce ^{1,a,a1,f,g} Kartoffel-Möhren- Stampf ^{1,g}	Strudel mit Kartoffel- Gemüse- Füllung ^{1,15,a,a1,c,g,i} Frischkäsesauce ⁹ Salzkartoffeln ¹	Bienenstich im Glas ^{1,15,a,a1,c,g,h,h1}
Sonntag 25.10.26	Feine Hühnerbrühe mit Einlage ^{a,a1,c,g,i}	Hähnchen- geschnetztes mit Rahmchampignons ^{g,i} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c}	Geröstetes Wurzelgemüse Sauce Hollandaise ^{c,g} Kroketten ^{a,a1}	Apfel Crumble ^{3,a,a1,c,g} mit Vanille Sauce ^{1,g}

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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