

Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 52. Kalenderwoche vom 22.12.25 bis 28.12.25

| | Vorspeise | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------------|--|--|---|---|
| Montag 22.12.25 | Frischer gemischter Salat Vinaigrette ^{3,j,l} | Hausgemachte Bulette ^{a,a1,c,j} an Bratensauce ^{i,l} Lauchgemüse ^{1,f} Salzkartoffeln ^{1,g} | Vegetarischer Erbseneintopf ^{1,15,g,i} Baguette ^{a,a1,a3} | Rote Götterspeise mit Vanille Sauce ^{1,g} |
| Dienstag 23.12.25 | Salat aus grünen Bohnen | Shakshuka: Tomaten-Paprika-Zwiebel Ragout mit pochierten Eiern ^c Salzkartoffeln ^{1,g} | Gemüsebällchen ^{a,a1,f} Kapernsauce ^{1,a,a1,f,g} Kartoffelstampf ^{1,g} | Joghurt Stracciatella ^g |
| Mittwoch 24.12.25 | Waldorfsalat ^{1,15,c,g,h,i,w3} | Grünkohl mit Mettenden ^{1,15,2,3,g,j} Salzkartoffeln ^{1,g} | Hühnernudel Topf mit Gemüse ^{a,a1,c,g,i} Baguette ^{a,a1,a3} | Quark mit Erdbeeren ^g |
| Donnerstag 25.12.25 | Feld Salat mit Granatapfel und Sonnenblumenkerne ¹⁵ | Entenkeule an Bratensauce ^{i,l} Rotkohl ^{11,3,l} Kartoffelklöße | Eierkuchen mit Quark und Rosinen gefüllt ^{a,a1,c,g} dazu warme Schokoladensauce ^g | Panna Cotta ^g mit Fruchtsauce ¹ |
| Freitag 26.12.25 | Gurkensalat mit Schmand ^{3,g,l} | Wildgulasch ^{i,l} Rosenkohl mit Speck ^{1,2,3,8,g} Petersilien-Kartoffeln ^{1,g} | Semmelknödel ^{a,a1,c} Pilzragout in Rahmsauce ^g | Vanillepudding ^{1,g} dazu Schokoladensauce ^g |
| Samstag 27.12.25 | Chicorée Salat mit Orange | Gebackene Putenbrust Honig-Rosmarin-Sauce ^{i,l} Romanesco Gemüse ^{1,g} dazu Spätzle ^{1,a,a1,c,g} | Vollkornnudeln ^{a,a1} Tomaten-Frischkäsesauce ^{1,g,i} Reibekäse ^{15,g} | Bananen-Creme ^g |
| Sonntag 28.12.25 | Couscoussalat ^{15,a,a1} | Kohlroulade ^{a,a1} an Bratensauce ^{i,l} Salzkartoffeln ^{1,g} | Apfelreis aus dem Ofen ^{1,g} dazu warme Vanille Sauce ^{1,g} Zucker und Zimt | Frisches Obst ² |

Änderungen vorbehalten

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, w3 = Walnüsse