















Die **Menüauswahl mit DGE Logo**  entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
Speiseplan der Mensa vom 17.10.2022 bis 21.10.2022 KW 42

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gekochte Eier mit grüner Soße "Frankfurter Art" und kleine Kartoffeln  1/EI/LA	Vollkornnudeln mit Gemüsesoße (Tomaten, Paprika, Bio-Karotten)   1/GL/GL-W	Kartoffel-Lachsgratin mit heller Soße überbacken  1/FI/GL/GL-W/LA	Rindergeschnetzeltes vom Bio-Rind mit Paprikawürfel und Bio-Spätzle  1/EI/GL/GL-W	Bunter Gemüseeintopf mit Linsen, Karotten, Sellerie und Lauch und dazu Baguette   GL/GL-W/SL
Menü 2 vegetarisch / vegan	Vegetarische Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt und dazu eine fruchtige Tomatensoße GL/GL-W/LA	Veggi-Bratwurst (Weizenprotein) mit Bio-Blumenkohl und Kartoffelpüree EI/GL/GL-W/LA	Pizza Margarita mit Tomate und Käse überbacken 3/GL/GL-W/LA	Gebratene Schupfnudeln mit leichter Käsesoße 1/GL/GL-W/LA	Karotten-Lauchcremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3/GL/GL-W/LA/SD
Salat 	Blattsalat mit Paprika und Essig Öl Dressing 		Blattsalat mit Sauerrahmdressing LA	Gurkensticks	
Dessert 	Obst	Joghurt mit Waldbeeren LA	Donut GL/GL-W/LA/SO	Pudding mit Schokoladengeschmack LA	Obst
Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.					



Quark, Joghurt und Milch wird in Bio-Qualität verwendet.

Das Mensa Team wünscht all seinen Gästen einen guten Appetit!

Diese Küche ist Bio-Zertifiziert nach EG- Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006.



Oktober 22
Änderungen vorbehalten!