

Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag
Bio-Nudeln A-Weizen, C **mit Lachs-Soße** G, D, I
Brokkoli
Dessert: Obst

Eieromelette mit Karotten, Erbsen und Käse C, G
Baguette A-Weizen
Dessert: Obst

Dienstag
Hähnchenbrust mit Spinatfüllung A-Weizen, G
Rahmsoße G, **Ofenkartoffeln**
Knabbermöhren
Dessert: Schokoladenpudding G

Ital. Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße und Mozzarella überbacken A-Weizen, C, G
Knabbermöhren
Dessert: Schokoladenpudding G

Mittwoch
Pizza mit Geflügelsalami A-Weizen, I, 2, 3
Lollo Rosso Salat mit Radieschen
Essig-Öl Dressing
Dessert: Bananenquark G

Pizza mit frischen Tomaten, Paprika A-Weizen, I
Lollo Rosso Salat mit Radieschen
Essig-Öl Dressing
Dessert: Bananenquark G

Donnerstag
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm-Soße G, I
Jasmin-Reis I
Eisbergsalat, Möhren und Croutons A-Weizen
Dessert: Eis G, 1

Suppe mit Bio-Nudeln, Lauch, Möhren, Sellerie A-Weizen, I
Apfelstrudel A-Weizen, G **mit Vanillesoße** G, 1
Dessert: Eis G, 1

Freitag
Hackfleisch-Lasagne vom Rind A-Weizen, G
Lollo Bianco Salat mit Tomaten, Essig-Öl-Dressing
Dessert: Obst

Auflauf A-Weizen, C, G, I **(Vollkornnudeln, Erbsen, Tomaten, Möhren)**
Lollo Bianco Salat mit Tomaten, Essig-Öl-Dressing
Dessert: Obst

Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

Das Mensa-Team wünscht guten Appetit!

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

speisepldgeso4

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan der Mensa vom 13.5.-17.5.2019 KW20

Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag	Geflügelbratwurst ^{G,I} Kartoffelsalat, Baguette ^{A-Weizen} Dessert: Obst	Italienische Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Champignons), Ebly-Weizen ^{A-Weizen} vegan Dessert: Obst
Dienstag	Grillfisch mediteran (Alaska-Seelachs) ^D mit Dill-Zitronen-Dip ^G Bio-Reis, Brokkoligemüse Dessert: Obst	Maultaschen (Spinat-Käse) ^{A-Weizen, C, G} mit Tomatenwürfeln in heller Soße gratiniert ^{A-Weizen,C,G,I} Romanasalat mit Gurke, Vinaigrette Dessert: Obst
Mittwoch	Bio-Nudeln ^{A-Weizen} Schinkensahnesoße(Pute) ^{G,1, 2, 3, 5} Gurken- und Karottensticks Dessert: Naturjoghurt mit Pfirsichsoße ^G	Ofenkartoffel mit Frankfurter Grüne Soße ^G Gurken- und Karottensticks Dessert: Naturjoghurt mit Pfirsichsoße ^G
Donnerstag	Crunchy-Chicken-Burger (Huhn) ^{A-Weizen/ Gerste} zum Selbstbelegen mit Salat, Tomate, Gurke Kartoffelspalten ^{A-Weizen, J,K} Dessert: Quark mit frischen Erdbeeren ^G	Süßkartoffel-Amaranth-Burger ^{A-Weizen} zum Selbstbelegen mit Salat, Tomate, Gurke Kartoffelspalten ^{A-Weizen, J,K} Dessert: Quark mit frischen Erdbeeren ^G
Freitag	Hähnchenbrust natur gebraten Kartoffel-Möhrengatin ^{G, I} Dessert: Obst	Gebackener Fetakäse ^{A- Weizen, G} Taboulé (Cous-Cous Salat mit Gurke und Tomate) ^{A-Weizen} Dessert: Obst



Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

Das Mensa-Team wünscht einen guten Appetit!

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

speisepldge so5

Änderungen vorbehalten!

Menü 1

Menü 2 vegetarisch/vegan

Montag	<p>Asiatisch gebratene Mii-Nudeln mit Karotte, Paprika, Maiskolben, Bohnen, Bambussprossen und Hähnchenstreifen <small>A-Weizen</small></p> <p>Dessert: Obst</p>	<p>Gaspacho(Kalte span. Gurken-Tomatensuppe)</p> <p>Germknödel m.Kirschfüllung <small>A-Weizen, G, 2</small>, Vanillesoße <small>G,1</small></p> <p>Dessert: Obst</p>
Dienstag	<p>Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Bohnen, Paprika, Kartoffelwürfel, Baguette <small>A-Weizen</small></p> <p>Dessert: Schokopudding <small>G</small></p>	<p>Chili sin Carne mit Linsen, Bohnen und Paprika <small>l, G</small></p> <p>Kartoffelwürfel, Baguette <small>A-Weizen</small></p> <p>Dessert: Schokopudding <small>G</small></p>
Mittwoch	<p>Alaska-Seelachsfilet mit Kartoffelpanade <small>A-Weizen, D</small>, hausgemachte Remouladensoße <small>c, G</small>, Bio-Reis <small>l</small></p> <p>Lollo Bianco Salat mit Radieschen und Sonnenbl.</p> <p>Dessert: Eis <small>G,1</small></p>	<p>Kartoffel-Karotte-Kohlrabi-Auflauf <small>c,G</small></p> <p>Lollo Bianco Salat mit Radieschen und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing</p> <p>Dessert: Eis <small>G,1</small></p>
Donnerstag	<p>Geflügelwiener <small>2,3,5</small></p> <p>Kartoffelsalat mit Salatgurke und Schnittlauch <small>l</small></p> <p>Dessert: Obst</p>	<p>Gemüsesuppe <small>l</small> (Paprika, Erbsen, Zucchini, Möhren, grüne Bohnen, Mais), Vollkornbrötchen <small>A-Weizen ,K</small></p> <p>Dessert: Obst vegan</p>
Freitag	<p>Hähnchenbrustfilet mit Tomate- Mozzarella gratiniert <small>G</small>, Röstkartoffeln</p> <p>Romanasalat, Tomaten, Gurken, Balsamicodr.</p> <p>Dessert: Joghurt mit Crunchy-Müsli <small>A-Hafer, G</small></p>	<p>Nuss-Brokkoli-Bratling <small>A-Weizen/Hafer, H,1</small></p> <p>Kräuterdip <small>G</small>, Röstkartoffeln</p> <p>Romanasalat, Tomaten, Gurken, Balsamicodr.</p> <p>Dessert: Joghurt mit Crunchy-Müsli <small>A-Hafer, G</small></p>



Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

Das Mensa-Team wünscht einen guten Appetit!

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

speisepldgs 506

Änderungen vorbehalten!

Menü 1

Menü 2 *vegetarisch/vegan*

Montag	Lammhacksteak <small>A-Weizen, C</small> , Bratensoße [!] Kartoffelpüree, Erbsen Dessert: Obst
Dienstag	Hähnchenfiletspieß mit Currydip [Ⓒ] Gemüse-Bio-Reis [!] Eisbergsalat mit Möhren, Joghurt-Dressing [Ⓒ] Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker [Ⓒ]
Mittwoch	Geflügel Hot Dog <small>A-Weizen, 3, 5</small> Kartoffelspalten <small>A-Weizen, J,K</small> Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing [Ⓒ] Dessert: Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße ^{G, 1}

Rührei [Ⓒ] Rahmspinat [Ⓒ] , Salzkartoffeln Dessert: Obst
Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>A-Weizen, C, G</small> Eisbergsalat mit Möhren, Joghurt-Dressing [Ⓒ] Dessert: Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker [Ⓒ]
Hot Dog mit Sojawurstchen <small>A-Weizen, C, E, 1</small> Kartoffelspalten <small>A-Weizen, J,K</small> Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing [Ⓒ] Dessert: Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße ^{G, 1}

Donnerstag **Feiertag**

Christi Himmelfahrt

Freitag **Ferientag**



Zu jedem Essen gibt es ein Glas Wasser

Das Mensa-Team wünscht guten Appetit!

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

speiseplandge so7

Änderungen vorbehalten!