


Mensa - Speiseplan 44.KW vom 1.11 – 5.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Feiertag	 Hähnchenragout A1,A7 mit Champignons dazu Erbsengemüse und Butterreis	 Curry Wurst 5,A10 mit rustikalen Kartoffelecken und Knabbersticks	 gebratene Hähnchenbruststreifen in Petersilienwurzelsauce A1,A7 und Schupfnudel- Gemüsepfanne A1,A3	 gegrilltes Fischfilet A4 mit Salzkartoffeln dazu Kohlrabi – Möhrengemüse A1,A7
Menue 2	Feiertag	 Kräuterrührei A3,A7 mit Rahmspinat A1,A7 mit Kartoffelschnee A7	 „Minestrone“ italienische Gemüsesuppe A1,A9 mit Pizza-Brötchen A1,A7 oder Sahne-Milchreis 2,A7 mit Erdbeerragout 	 vegetarisches Gemüseschnitzel A1 mit Möhrensauce A1,A7 und Vollkornreis	 Schwarzwurzel Knusper Karree A1,A6,A7,A9 mit Tomaten Bolognese A9 und gebratenen Nudeln A1
Dessert		Bananenpudding 2,A7	Frisches Obst	Gebäck A1,A3,A7	Sahnemilchreis 2,A7

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 9 85 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 schulessen@quellenhof-gastro.de

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Zuckerart(en) und/oder mit Süßungsmittel(n),
(A1) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, (A2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (A3) Eier und Eiererzeugnisse, (A4) Fisch und Fischerzeugnisse, (A5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
(A6) Soja und Sojaerzeugnisse, (A7) Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose), (A8) Schalenfrüchte, (A9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (A10) Senf und Senferzeugnisse, (A11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
(A12) Lupine und Lupinerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, (A14) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!