

# Mensa Schule Eigeltingen

Speiseplan 29.04. bis 02.05.24



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Vorspeise	Flädlesuppe <sub>(A1,B,G)</sub>	Brokkolisuppe <sub>(B,G)</sub>	1.Mai	Kartoffelsuppe <sub>(G)</sub>
Menü 1	Tortellini mit Fleischfüllung <sub>(A1,B)</sub> mit Tomatensoße	Bolognesesoße <sub>(G,4)</sub> mit Bio Nudeln <sub>(A1)</sub>	1.Mai	Bifteki <sub>A1,B,C)</sub> mit Paprikasoße <sub>(A1,H)</sub> Reis
 Menü 2	Gemüsemaultasch <sub>(A1,C,B)</sub> aus der Brühe <sub>(G)</sub>	Gnocchi-Gemüse Pfanne <sub>(A1,B)</sub> mit Kräuter Schmand <sub>(B)</sub>	1.Mai	Sellerieschnitzel <sub>(B1,G,C)</sub> und Schwenkkartoffeln
Salathelden	Gurkensticks <sub>(H,B)</sub>	Tomatensalat <sub>(B,H)</sub>	1.Mai	Paprikasticks mit Dip <sub>(I,G)</sub>
Dessert	Joghurt <sub>(A1,B)</sub>	Fruchtquark <sub>(B)</sub>	1.Mai	Mangojoghurt <sub>(B)</sub>

**Allergene:** A) Gluten 1: Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel B) Milchprodukte C) Eierprodukte D) Soja E) Erdnüsse F) Schalenfrüchte 1. Wallnüsse 2. Haselnüsse 3. Mandeln G) Sellerieprodukte H) Senf I) Krebstiere J) Fischprodukte K) Sesam L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Weichtiere

**Alle Sättigungsbeilagen stellen wir bei Verfügbarkeit in Bio Qualität bereit!**

**Zutaten:** 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Phosphat 4) Geschmacksverstärker 5) Nitritpökelsalz 6) Antioxidationsmittel 7) Süßungsmittel 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Phenylalaninquelle 12) geschwefelt 13) geschwärzt 14) gewachst



# Mensa Schule Eigeltingen

Speiseplan 06.05. bis 09.05.24



	Montag	Dienstag/Asia-Tag	Mittwoch	Donnerstag
Vorspeise	Brühe mit Eierstich und Gemüse <sub>(C,G)</sub>	Frühlingsrolle <sub>(A1,B,C,G)</sub>	Möhrensuppe <sub>(B,G)</sub>	Christi Himmelfahrt
Menü 1	Rührei <sub>(C)</sub> Buttergemüse und Nudeln <sub>(A1)</sub>	Putengeschnetzeltes ) „Asia“ in Kokossoße <sub>(B,G)</sub> mit Mi-Nudeln <sub>(A1,B,C)</sub>	Schnitzel <sub>(A1,B,C)</sub> mit Bratensoße <sub>(A1,H)</sub> Gemüse und Kartoffelwedges	Christi Himmelfahrt
 Menü 2	Kartoffelauflauf <sub>(A1,C,G)</sub> Mediteran <sub>(B,G)</sub>	Reispfanne mit Asiatischem Gemüse und Süß-Sauersoße <sub>(A1,B,C,1,4,7,)</sub>	Nudelauflauf mit Spinat und Fetakäse	Christi Himmelfahrt
Salathelden	Blattsalat mit Kräuterdressing <sub>(I,G)</sub>	Glassnudelsalat <sub>(B,F1,G,1)</sub>	Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Christi Himmelfahrt
Dessert	Vanillepudding <sub>(B,C)</sub>	Thai-Mangocreme <sub>(B)</sub>	Windbeutel <sub>(B,C)</sub>	Christi Himmelfahrt

**Allergene:** A) Gluten 1: Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel B) Milchprodukte C) Eierprodukte D) Soja E) Erdnüsse F) Schalenfrüchte 1. Wallnüsse 2. Haselnüsse 3. Mandeln G) Sellerieprodukte H) Senf I) Krebstiere J) Fischprodukte K) Sesam L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Weichtiere

**Alle Sättigungsbeilagen stellen wir bei Verfügbarkeit in Bio Qualität bereit!**


**Zutaten:** 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Phosphat 4) Geschmacksverstärker 5) Nitritpökelsalz 6) Antioxidationsmittel 7) Süßungsmittel 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Phenylalaninquelle 12) geschwefelt 13) geschwärzt 14) gewachst



# Mensa Schule Eigeltingen

Speiseplan 13.05. bis 16.05.24



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Vorspeise	Brühe mit Gemüse und Reis Einlage <sup>(B)</sup>	Tomatensuppe <sup>(G)</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>(B,G)</sup>	Gemüsesuppe <sup>(B,G)</sup>
Menü 1	Fleischkäse <sup>(1,5)</sup> mit Erbsen und Möhren <sup>(B)</sup> dazu Spätzle <sup>(A,B,C)</sup>	Bratwurst <sup>(A1,B,C)</sup> mit Gemüse und Kartoffelstampf	Frikadelle mit Nudelsalat <sup>(A1,J)</sup>	„Carbonara Soße“ mit Nudeln <sup>(A1)</sup>
 Menü 2	Spaghetti <sup>(A1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(A1,C,G)</sup>	Pfannenkäse <sup>(A1,B)</sup> mit Wedges	Nudelauflauf <sup>(A1,1,5,6)</sup> „Mediterran“	Ravioli <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatenkräutersoße <sup>(A1,G)</sup>
Salathelden	Möhrensalat <sup>(B,H)</sup>	Blattsalat Balsamico Dressing <sup>(H)</sup>	Eissalat <sup>(G,H)</sup>	Paprikasticks <sup>(B,H)</sup>
Dessert	Schokopudding <sup>(B,F2)</sup>	Stracciatella Joghurt <sup>(B,D)</sup>	Vanillepudding <sup>(B,D)</sup>	Wackelpudding <sup>(1,6)</sup>

**Allergene:** A) Gluten 1: Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel B) Milchprodukte C) Eierprodukte D) Soja E) Erdnüsse F) Schalenfrüchte 1. Wallnüsse 2. Haselnüsse 3. Mandeln G) Sellerieprodukte H) Senf I) Krebstiere J) Fischprodukte K) Sesam L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Weichtiere

**Alle Sättigungsbeilagen stellen wir bei Verfügbarkeit in Bio Qualität bereit!**

**Zutaten:** 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Phosphat 4) Geschmacksverstärker 5) Nitritpökelsalz 6) Antioxidationsmittel 7) Süßungsmittel 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Phenylalaninquelle 12) geschwefelt 13) geschwärzt 14) gewachst

