






Mensa Speiseplan 34.KW vom 21.8. – 23.8.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Ferien	Ferien	 schwedische Köttbullar <small>A1,A3</small> in Rahmsauce <small>A1,A7</small> mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree <small>A7</small>	 knuspriges Backfischfilet <small>A1,A3,A4, A10</small> mit Sour Cream Dip <small>A7,A9,A10</small> Salzkartoffeln & Salat vom Büffet	 Zartes Putengulasch mit Sommergemüse <small>A7</small> und Langkornreis
Menue 2	Ferien	Ferien	 Tomatensuppe mit Reis und einem Brötchen <small>A1</small> oder Milchreis mit Zimt und Zucker <small>2,A7</small>	 vegetarisches Steak <small>A7</small> mit gegrillten Ofenkartoffeln Feta – Tomatendip <small>A7</small> und Salat vom Büffet	 vegetarischer Nudelauflauf <small>A1,A3,A7</small> mit Tomatenbolognese <small>A9</small> und Kohlrabi- Gurkensalat
Dessert			Frisches Obst	Sahnejoghurt <small>A7</small>	Frisches Obst



Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 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 Eierzeugnisse, (A4) Fisch und Fischerzeugnisse, (A5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (A6) Soja und Sojaerzeugnisse,(A7) Milch und Milchzeugnisse (einschl. Lactose), (A8) Schalenfrüchte, (A9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (A10) Senf und Senferzeugnisse,(A11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (A12) Lupine und Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfitt in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!

