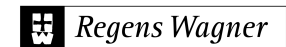




Speiseplan für Mensa Gymnasium und Realschule



von Montag. 16.10.2023 - Donnerstag. 19.10.2023

					Menü 3	Menü 1	Menü 2	
					Verschiedene Salate mit Salamiecken, Käsestreifen und Laugenstange ^{A07 08} Dessert ^{A07}	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Semmel ^{A01} Dessert ^{A07}	Spinatsuppe ^{A07} Apfelstrudel ^{A1} Vanillesoße ^{A07}	
					Salatteller mit Backfisch und Remoulade ^{A03,A07,A1} Dessert ^{A07}	Hirtenrolle „gefülltes Hackfleisch“ Paprikasoße ^{A1} Tomatenreis Salat v. Buffet	Hetaxkäse ^{A07,A1} Tzatziki ^{69,A07} Weißbrot ^{A1} Salat v. Buffet	
					Salatplatte mit Chicken Nuggets ^{A03,A1} Dessert ^{A07}	Fischfilet mit Haube ^{A1} Bechamelsoße Salzkartoffel Salat v. Buffet	Tortellini in Käsesoße ^{A01,A07} Salat v. Buffet, Dessert ^{A07}	
					Salat „Allerlei“ Vegetarische Pizzatasche ^{A03,A07,A3} Dessert ^{A07}	pan. Schweineschnitzel ^{A03,A1} Nudelsalat italienische Art ^{A01-1,A03,A1} Salat v. Buffet	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse ^{A07} Ratatouille (franz. Pfannengemüse) Salat v. Buffet, Dessert ^{A07}	

Weitere Informationen siehe Aushang! Guten Appetit wünscht das Regens- Wagner- Team

Allergene sind gekennzeichnet mit: 69: enth. Rosmarin, A01: Glutenhaltige Getreide, A01-1: Weizen, A03: Eier, A07: Milch, A09: Sellerie, A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A10: Senf, A11: Sesamsamen, A13: Lupinien, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind mit Nr. gekennzeichnet lt. Zusatzstoffverordnung: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 04: Mit Geschmacksverstärker, 08: Mit Phosphat, 09: Mit Süßungsmittel, 40: enth. Karotte, 41: enth. Gemüse, 47: enth. Pflanzeneiweiß