

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 22.04. - 26.04.2024

Sarah kocht!



Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO

Kartoffelpüree
mit brauner Hacksoße
und Gurkensalat

Schnüscht-Gratin

Grüne Götterspeise

Zusatzstoffe und Allergene

A,I,J

G,A,I,J

DI

Thai-Suppe mit Hähnchen
Kokosmilch und Glasnudeln
dazu Salatbuffet

Makhani
(indischer Auflauf)

Schokopudding

Zusatzstoffe und Allergene

A,I,J

A,I,J

MI

Kartoffel-Spinat-Auflauf
Tomatensalat mit roten
Zwiebeln und Oliven



Rhabarbertarte
mit Ziegenkäse

Bananenjoghurt

Zusatzstoffe und Allergene

G,I,J

I,J,G

DO

Pan. Schweineschnitzel
geb. Kartoffeln und Remo
Salatbuffet



Sesam-Tofu
mit Mie-Nudeln

Vanillepudding

Zusatzstoffe und Allergene

A,G,I,J

D,I,J

FR

Spaghetti mit Tomaten-
oder Pilzsoße



Spaghetti mit Tomaten
oder Rucolapesto

frisches Obst

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

Guten Appetit! Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung möglicher Zusatzstoffe - und - Hinweise für Allergiker

1 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
2 mit Farbstoff	9 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	10 Chininhaltig
4 mit Süßmittel Saccharin	11 coffeinhaltig
5 mit Süßmittel Cyclamat	12 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßmittel Aspartam	13 geschwärzt
7 mit Süßmittel Acesulfarm	14 gewachst

A Sellerie/-erzeugnisse	
B Weichtiere/-erzeugnisse	
C Schalenfrüchte(Nüsse)/-erzeugnisse	
D Sesam/-erzeugnisse	J Glutenhaltiges
E Schwefeldioxid/Sulfate	Getreide
F Soja/-Erzeugnisse	K Krebstiere
G Eier/-Erzeugnisse	L Lupine (Mehl, K., Pr.)
H Sent/-erzeugnisse	M Fisch/-erzeugnisse
I Milch/-erzeugnisse	N Erdnüsse/-Erzeugnisse

