

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 21.05.-24.05.2024

Christina kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO

Frei

Zusatzstoffe und Allergene

DI

Gefüllte Paprika
mit pikanter Tomatensauce
und Reis



gefüllte Paprika mit
Quinoa-Champignon
Tomatensauce & Reis

Apfelmus mit Sahne

Zusatzstoffe und Allergene

G,H,I,J

G,H,I

MI

Blumenkohl - Käse-
medallions mit Käsesauce &
Reis dazu Salatbuffet



Blumenkohl - Käse-
medallions mit Käsesauce &
Reis dazu Salatbuffet

Butterkuchen

Zusatzstoffe und Allergene

A,I,J,C,G

A,I,J,C,G

DO

Rindergulasch mit Salz-
kartoffeln, Eisbergsalat und
Schmandsauce



Röstkartoffeln
Gurkensalat

Vanillejoghurt

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

FR

Zwiebackauflauf



herzhaft gefüllte
Pfannkuchen

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 Getreide
E Schwefeldioxid/Sulfate	
F Soja/-Erzeugnisse	K Krebstiere
G Eier/-Erzeugnisse	L Lupine (Mehl, K., Pr.)
H Senf/-erzeugnisse	M Fisch/-erzeugnisse
I Milch/-erzeugnisse	N Erdnüsse/-Erzeugnisse

