

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 01.07.-05.07.2024

Christina kocht!



Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO

Lauch-Hackkäsesuppe
dazu Laugenbrötchen

Gnocchi in Tomaten-
Salbeibutter

Schoko-Kirschkuchen

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

DI

Geräucherte Putenbrust
oder Schinken "kalt" dazu
SK, Petersiliensauce, Salatb.

Feta in Nusspanade dazu
Salzkartoffeln

Erdbeermilchshake

Zusatzstoffe und Allergene

A,I,J,13

C,I,J

MI

Leberkäse dazu Kapu &
Brokkoli

Couscous mit Brokkoli
Fenchel & Gurkensalat

Vanillejoghurt

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

DO

Backfisch im Brötchen mit
Salat & Remoulade dazu
Gurkensalat



Deftige Torte mit Blumen-
kohl, Möhren & Zucchini

Schokoladenpudding

Zusatzstoffe und Allergene

A,I,J,M

C,I,J

FR

Quarkauflauf mit warmer
Vanillesauce



Penne mit Spinat &
Gorgonzola

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

G,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