

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 03.-07.11.2025

Ute kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



Mo

Hirtenrolle, Reis, Tomaten-
soße, Tzaziki
Salatbuffet

Gefüllte Paprikaschoten
Reis, Tomatensoße
Salatbuffet

Mandarinen

Zusatzstoffe und Allergene

I, J

I, J

Di

Cordon bleu, Salzkartoffeln
Geflügelsoße, Gemüse

Ofenkartoffeln und
Gemüse mit Ajvar Dip

Rote Grütze mit Sahne

Zusatzstoffe und Allergene

I, J

I

Mi

Nudeln mit Hacksoße
Salatbuffet

Shakshuka

Erdbeercreme

Zusatzstoffe und Allergene

I, J

G

Do

Eierfrikassee, Salzkartoffeln

Eierfrikassee, Salzkartoffeln

Joghurt mit Knuspermüsli

Zusatzstoffe und Allergene

G, I, J

G, I, J

Fr

Tomatensuppe mit
Fleischklößchen

Tomatensuppe mit
Mehlklößchen

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