

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 19.01-23.01.2026

Ute kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



Mo



Hähnchen in Preiselbeer-
sahnesoße, Reis
Salatbuffet

Blumenkohlcurry
Reis
Salatbuffet

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I

Di



Leberkäse, Kartoffeln
braune Soße, Bohnen

Käseknödel mit
Pilzragout

Schokopudding

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

Mi



Maissuppe
Chips, Käse
Brötchen

Brotsalat mit
Ofengemüse

Quark-Vanillecreme

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

J

Do



Backfisch, K artoffeln, Dillsoße
Gurkensalat

Sellerie-Salbei-Pizza mit
Kartoffeln

Zitronenjoghurt

Zusatzstoffe und Allergene

I,J,M

j

Fr



Milchreis mit Apfelmus
und Kirschen

Thai-Kokossuppe

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

I

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