

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 16.02.-20.02.2026

Sarah kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO

Faschingsbuffet



Zusatzstoffe und Allergene

AIJG

DI



Brokkolicremesuppe mit
Laugenbrötchen

Grünkohlsuppe mit

Vanillepudding mit Sahne

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJF

MI



Kasseler im Blätterteig mit
brauner Soße, Kartoffelpüree und
Salatbuffet

Makhani

Apfelkuchen

Zusatzstoffe und Allergene

AIJ

IJF

DO



Gyros mit Krautsalat,
Reis, Tzatziki und Tomatensoße
Griechisches Salatbuffet

Gebratener Sushireis mit
karamellisiertem Knoblauch u.
Auberginen

Geburtstagswunsch von Leon: Vanillemilkshake

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJ

FR



Nudelaufwurf

Nudelaufwurf

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJ

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 |