

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 9.-13.2.2026

Ute kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



Mo



Lasagne
Salatbuffet

Vegetarische Lasagne
Salatbuffet

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

DI



Hähnchenbrust Hawaii
Reis, Currysauce
Brokkoli

Möhrenbratlinge, Reis
Currysauce

Roter Wackelpudding mit Vanillesauce Geb.W. Mahlah

Zusatzstoffe und Allergene

I,JJ

J

MI



Nudeln mit Tomaten-und
Käsesoße
Salatbuffet

Prächtige Pilzpasta

Schokoeis Geb. W. Manar

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

I,J

DO



Frikadellen, Salzkartoffeln
Rahmsoße, Rotkohl

Bunte Kartoffelpfanne

Joghurt mit Knuspermüsli

Zusatzstoffe und Allergene

I,J

FR



Gekochter Pudding
mit Erdbeersoße

Paprikaquiche

Zusatzstoffe und Allergene

I,J,G

I,J,G

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