

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 09.03.-13.03.2026

Sarah kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO



Hausgem. Fischnuggets,
Kartoffelspalten, Remoulade und
Salatbuffet

Hot Blumenkohlwings mit
Kartoffelsüßkartoffeln und
Salatbuffet

Geburtsstagswünsche von Loke&Anna: Schokopudding und Eis

Zusatzstoffe und Allergene

AIJGM 13

AIJGM 13

DI



Hackbällchen in Currysoße
mit Reis und Brokkoli

Herzhafte Rhabarbertarte
mit Ziegenkäse

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJG

MI



"Pink Pasta"
und Salatbuffet

"Pink Pasta" und
Salatbuffet

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zusatzstoffe und Allergene

AIJG 13

AIJG 13

DO



Steckrübensuppe
"indian summer",
dazu Brötchen

Frühlingsfrittata

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJG

FR



Kartoffelpuffer mit
Apfelmus und Zimt&Zucker

Kartoffelpuffer mit
Champignons und Sour Cream

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

IJG

IJG

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