

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 17.08.-21.08.2026

Ute kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



Mo



Nudeln mit Hacksoße
und Salatbuffet

Nudeln mit
Walnuss-Bolognese

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

AIJ 13

AIJ 13

Di



Schnüsch mit Pute und
Schinken

Zucchini-Quiche

Zitronenkuchen

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJG

Mi



Tomatenminestrone
mit Parmesan und Brötchen

Linsensuppe mit
Ananas und Chili

Vanillepudding mit Schokosoße

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJ

Do



Backfisch mit Kartoffeln,
Petersiliensoße und
Gurkensalat

Orientalischer
Pastasalat mit Trauben und
Ziegenkäse

Mandarinenquark

Zusatzstoffe und Allergene

IJGM

IJ

Fr



Milchreis mit Zimt&Zucker
und heißen Kirschen

Kartoffeleintopf mit Apfel
(asiatisch)

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