

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 07.09 -11.09.2026

Ute kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO



Königsberger Klopse, Salz-
Kartoffeln, Rote Bete

Gebackenes Gemüse
mit Dip

Butterkeksquark

Zusatzstoffe und Allergene

I,J,G

I

DI



Geschnetzeltes, Spätzle
Gemüse

Vegetarisch gefüllte
Paprikaschoten

Apfelgrütze mit Sahne

Zusatzstoffe und Allergene

I,J,

I

MI



Nudeln mit Tomaten- und
Käsesoße
Salatbuffet

Nudeln mit Linsen-
bolognese

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

J,I

J,I

DO



Knusperfisch, Kartoffeln
Dillsoße
Apfel-Möhrensalat

Rote Bete-Bratlinge
Dillsoße
Apfel-Möhrensalat

Butterkuchen

Zusatzstoffe und Allergene

I,J,G,M

I,G

FR



Gekochter Pudding mit
Erdbeersoße

Paprika-Zwiebelquiche

Obst

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