

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 14.09.-18.09.2026

Sarah kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO



Kartoffelpüree mit brauner
Hacksoße und
Apfel-Möhren-Rohkost

Gerösteter Blumenkohl
mit KaPü

Obst

Zusatzstoffe und Allergene

AIJ

IJ

DI



Kürbissuppe mit
Laugengebäck

Kürbissuppe mit
Laugengebäck

Zimtschnecken

Zusatzstoffe und Allergene

IJ

IJ

MI



Paniertes Seelachsfilet,
Kartoffeln und gestovtes
Kohlrabi- und Möhrengemüse

Grünkernbratlinge mit
Kartoffeln und gestovtes
Kohlrabi- und Möhrengemüse

Heidelbeerjoghurt

Zusatzstoffe und Allergene

GMIJ

IJ

DO



Panierte Hähnchenbrust mit
Reis, Geflügelsoße und Brokkoli

Steckrübenscurry

Schokopudding mit Sahne

Zusatzstoffe und Allergene

GIJ

IJ

FR



Süße Milchnudeln mit
Vanillezucker

Kürbisrisotto mit
Ziegenkäse

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