Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 05.10.-09.10.2026

Sarah kocht!

		Alternativ vegetarisch: (leider nur bei Vorbestellung)
MO	Nudeln mit Pilz- oder Tomatensoße, Salatbuffet mit Chinakohl	Kartoffel-Pilz-Pfanne mit grünen Bohnen
	Obst	
Zusatzstoffe und Allergene	AIJ 13	AIJ 13
DI	Fischstäbchen, Spinat und Kartoffelpüree	Süßkartoffel-Rote Bete-Türmchen mit Pesto und Ziegenkäse
	Aprikosenjoghurt	
Zusatzstoffe und Allergene	GMIJ	IJ
MI	Kürbislasagne und Salatbuffet mit Feldsalat	Vegetarische Lasagne Salatbuffet
	Apfel-Zimt-Dessert	
Zusatzstoffe und Allergene	AIJGC	AIJGC
DO	Hühnerfrikassee mit Reis	Nektarinenfladen mit Gorgonzola
	Birne mit Schokosoße	
Zusatzstoffe und Allergene	IJ	IJ
FR	Blumenkohlsuppe mit Laugengebäck und Croutons	Zapiekanka (Polnisches Baguette)
	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 coffeeinhaltig
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/Sulvate
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