



Speiseplan Mensa Inge-Aicher-Scholl-Realschule



07.11.-11.11.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menue 1	Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki, dazu Langkornreis und Gurken-Dillrahm-Salat ^{2,9,g}	Vollkorn-Penne mit Rinderhackfleischsauce und Reibekäse dazu Rohkostsalat mit Joghurdressing ^{9,a,g}	Hamburger mit Rindfleischpattie, Salat, Gurke, Tomate zum selbst belegen, dazu Kartoffelecken und Dip ^{2,a}	Bratwurst vom Kalb mit feiner Bratensauce, dazu bunte Tricolore-Nudeln ^{3,8,a}	
Menue2	Letschogemüse mit geschmorter Paprika und Tomaten, Tzatziki, Langkornreis und Gurken-Dillrahm-Salat ^{9,g}	Vollkorn-Penne mit Gemüse-Tomaten-Ragout und Reibekäse, dazu Rohkostsalat mit Joghurdressing ^{9,a,g}	Hamburger mit Gemüsepattie, Salat, Gurke, Tomaten zum selbst belegen, dazu Kartoffelecken und Dip ^{2,a}	Kartoffel-Frischkäsetaschen mit feiner Rahmsauce, dazu bunte Tricolore-Nudeln ^{9,g}	
14.11.-18.11.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menue 1	Hähnchenschnitzel paniert an Geflügelrahmsauce, dazu Schwenkkartöffelchen und Karottensalat ^{9,a,g}	Linsengemüse mit hausgemachten Butterspätzle und leckerem Putenwienerle ^{3,8,a,c}	Putenrahmgeschnetztes mit feinem Butterreis und Sommergemüse ^{9,g}	Orientalisches Bifteki mit buntem Couscousreis, dazu Brechbohnen und würziger Dip ^{2,9,a}	
Menue 2	Gemüse-Knusper-Dino an vegetarischer Rahmsauce, dazu Schwenkkartöffelchen und Karottensalat ^{9,a,g}	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, dazu hausgemachte Butterspätzle ^{a,c}	Bunte Schupfnudeln-Gemüsepfanne mit feinem Sommergemüse und Schnittlauchsauce ^{9,a,g}	Vegetarische Fallafelbällchen mit buntem Couscousreis, dazu Brechbohnen und würziger Dip ^{2,9,a}	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat

9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte

i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere