## MENSA DER INGE-AICHER-SCHOLL-REALSCHULE

## **SPEISEPLAN**

18.11 22.11.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Hühnerfricassee mit Butterreis und Erbsen-Karottengemüse (2, 9, g)	Spaghetti mit feiner Rinderbolognesesauce und Parmesan, dazu Blattsalat mit Balsamicodressing (2, 9, a, g)	Feiertag	Puten-Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei und Gemüse (2, 9, a, g)	
MENU 2	Kaiserschmarrn mit Puderzucker, dazu Zwetschgenkompott (9, a, c, g)	Spaghetti mit Tomaten-Bolognese und Parmesan, dazu Blattsalat und Balsamicodressing (2, 9, a, c)		Gebackener Camembert mit Bratkartöffelchen und Preiselbeeren, dazu Gemüsesticks (2, 9, a, g)	
25.11 29.11.2024					
MENU 1	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Putenwienerle, dazu 1 Bäckersemmel (3, 8, 9, a, g)	Rinderhackfleischküchle mit Bratensauce, dazu hausgem. Spätzle und Karottengemüse (a, c)	Schinkennudeln mit Ei und saftigen Putenschinkenstreifen, dazu Endiviensalat und Frenchdressing (2, 8, 9, a, c, g)	Bratwurst von der Pute an Geflügelrahmsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln (3, 8)	
MENU 2	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Tofuwienerle, dazu 1 Bäckersemmel (3, 9, a, g)	Gemüseküchle <mark>mit</mark> vegetarischer Sauce, dazu Butterspätzle und Karottengemüse (9, a, c)	Gebratene Nudeln mit Kräuterrührei und knackigen Gemüsestreifen, dazu Endiviensalat und Frenchdressing (2, 8, 9, a, c,	Hausgemachte Spinatspätzle mit Käserahmsauce, dazu Endiviensalat und Gartenkräuterdressing (9, a, g)	

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 Miclheiweiß 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)Schalenfrüchtei) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere



