

Mensa der Alexander-Behm-Schule

Menüplan 02.09.-06.09.2024

Christina Kocht!

Alternativ vegetarisch:
(leider nur bei Vorbestellung)



MO

Spirelli Bolognese
dazu Apfel-Möhren Rohkost

Spirelli mit Pesto&grünen
Bohnen

Götterspeise

Zusatzstoffe und Allergene I,J I,J

DI

Kartoffelsuppe mit Wiener
Würstchen dazu Laugengebäck

Steckrübensuppe dazu
Brot

Nusskuchen

Zusatzstoffe und Allergene C,A,I,J I,J

MI

Geschnetzeltes vom Schwein
dazu SK & Salatbuffet

Gnocchi in Tomaten -
Salbeibutter

Erdbeeryoghurt

Zusatzstoffe und Allergene A,I,J,13 I,J

DO

gekochte Eier dazu Senf o.
Petersiliensauce mit
SK & Gurkensalat

gekochte Eier in Senf o.
Petersiliensauce
SK & Gurkensalat

Butterkeksquark

Zusatzstoffe und Allergene G,H,I,J G,H,I,J

FR

Milchreis mit Z+Z, Apfel-
mus & warmer Kirschsauce

Spirelli mit getr. Tomaten
Oliven, Ruccola&Pinienkernen

Obst

Zusatzstoffe und Allergene I,J C,I,J,13

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 J Glutenhaltiges
E Schwefeldioxid/Sulfate Getreide
F Soja/-Erzeugnisse K Krebstiere
G Eier/-Erzeugnisse L Lupine (Mehl, K., Pr.)
H Sent/-erzeugnisse M Fisch/-erzeugnisse
I Milch/-erzeugnisse N Erdnüsse/-Erzeugnisse