



Speiseplan Dezember 2019

Mensa Stadtschule



Montag 02. Dezember	Dienstag 03. Dezember	Mittwoch 04. Dezember	Donnerstag 05. Dezember	Freitag 06. Dezember
Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce und Salzkartoffeln (a1, a3, c, i, l) (1, 5) oder Buntes Gemüsecurry mit Linsen und Basmatireis (100% Bio) (g, i) (3)	Kalbsgulasch mit Erbsen und Kartoffelknödel (a1, c, g, l) (3) oder Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (a1, c, g, i, l) (2)	Paniertes Schnitzel (Hähnchen oder Schwein) mit Champignonsauce und Spätzle (a1, c, g) oder Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette (a1, a2, a3, c, i, k)	Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln (a1, c, d, g, l) (3, 9) oder Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Kürbis-Bechamelsauce (a1, c, f, g, i)	Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, Möhren und Bio-Reis (a1, a3, g, l) (1, 5) oder Blumenkohl mit Semmelbrösel, dazu Kräutersauce und Bio-Salzkartoffeln (a1, g) (3)
Montag 09. Dezember	Dienstag 10. Dezember	Mittwoch 11. Dezember	Donnerstag 12. Dezember	Freitag 13. Dezember
Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Apfelspätzle und kleine Kartoffeln (a1, a3, l) (1, 2, 3, 5, 8) oder Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan (a1, c, f, g, i, j) (2)	Rindergeschnetzelte mit Bio-Spirelli (a1, a3, g, i, j, l) (1, 3, 5, 8) oder Chili sin Carne mit saurer Sahne, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) (a1, a2, a3, g, i, k)	Döner mit Hähnchen-Gyros und Fladenbrot (a1, g, k) (2, 3) oder Tortelloni mit Gemüsefüllung, dazu Käsesauce (a1, g, i)	Erbseintopf mit Bio-Vollkornbaguette (a1, a2, a3, i, k, l) oder Blumenkohl-Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse (g, l)	Gebackenes Seehechtfiil mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln (a1, c, d, g, j, l) oder Semmelknödel mit Pilzrahm (a1, c, g, j, l)
Montag 16. Dezember	Dienstag 17. Dezember	Mittwoch 18. Dezember	Donnerstag 19. Dezember	Nur in der Mensa Stadtschule:
Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis (g) oder Eier-Omelette mit Baked Beans, dazu kleine Bio-Kartoffeln (c, g, i) (3)	Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce (a1, g, l) oder Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce und Weizen-Ebly (a1, a2, a3, a4, c, g, i, j, l) (1, 3)	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Penne (a1, c, g, i, l) (2, 3) oder Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis (a1, a5, c, f, g, m)	Gemüsesuppe dazu Baguette (a1, i) oder Pfannkuchen mit Nutella (a1, c, g, h2)	Cevapcici (Geflügel) mit Tzatziki, dazu Bio-Reis (a1, g) (2, 3) oder Penne mit Spinsatsauce (100% Bio) (a1, g, j, l)

Wir wünschen Euch Frohe Weihnachten und einen Guten Rutsch ins neue Jahr.
Wir freuen uns auf Euch in 2020.



Täglich frische Salate und Rohkost mit wechselnden Dressings

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat,

9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch und Milcherzeugnisse, h Schalenfrüchte/Nüsse (h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnuss, h4 Kaschunuss, h5 Pekannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere)



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitäts-Standards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tagesseinrichtungen für Kinder



FPS CATERING |