



# Speiseplan Juli 2021 Mensa Stadtschule



Montag 28. Juni	Dienstag 29. Juni	Mittwoch 30. Juni	Donnerstag 01. Juli	Freitag 2. Juli
Hähnchenbrustfilet natur mit Ratatouille und Bio-Vollkornspirelli  <b>Für unsere Vegetarier:</b> Chili sin Carne mit Saurer Sahne und Bio-Weizenbaguette	Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Mais, dazu Weizen-Ebly  <b>Für unsere Vegetarier:</b> Käse-Makkaroni	Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne  <b>Für unsere Vegetarier:</b> Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta	Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Reibekäse	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Roggenbrot (a1, a2, g)  <b>Für unsere Vegetarier:</b> Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout (g, i, j, l)
Montag 05. Juli	Dienstag 6. Juli	Mittwoch 07. Juli	Donnerstag 08. Juli	Freitag 09. Juli
Geflügelgyros mit Tzatziki und Bio-Reis (2, 3, g) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Gemüsegulasch mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) (3, g, l)	Bio-Penne mit Geflügelbolognese und Parmesan (2, a1, c, g, i) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelkreis (1, 5, a1, a3, a5m c, g, i, l)	Rindswurst mit kleinen Bio-Kartoffeln, Karottensalat und Ketchup (2, 3, g, i, j) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (a1, g, i, j, l)	Hokifilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln (3, 9, a1, c, d, g, i) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio) (a1, g, i)	Kalbsgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Bio-Reis (a1, g, i) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio) (a1, g, i, j, l)
Montag 12. Juli	Dienstag 13. Juli	Mittwoch 14. Juli	Donnerstag 15. Juli	Freitag 16. Juli
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Bio-Salzkartoffeln (3, a1, c, g, j) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Ratatouille mit Bio-Schupfnudeln (a1, c, g)	Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Paella-Reis (3, a1, d, g) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Bunte Gemüsesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) (3, a1, i)	Hamburger mit Burgersauce und Kartoffelecken (1, 2, 3, 5, 9, a1, c, g, j, l) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Sojageschnetzeltes mit Champignons, dazu Eierknöpfle (1, 5, a1, a3, c, f, g, l)	Nudelauflauf mit Gemüse und Kräutersauce (100% Bio) (a1, g, i) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis (1, 2, 3, 4, a1, c, f, g, i, k, l)	Putengeschnetzeltes mit Erbsen und Bio-Vollkornreis (1, 5, a1, a3, g, l) <b>Für unsere Vegetarier:</b> Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio) (a5, g, i, j, l)



Wir wünschen Euch schöne Sommerferien.  
Erholt Euch gut, habt viel Spaß und bleibt gesund.

Euer Mensateam

In der aktuellen Situation kann es täglich zu kurzfristigen Änderungen im Speiseplan kommen. Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe bei Bedarf bei Frau Sabine Ullrich. (s.ullrich@anna-schmidt-schule.de)

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschweift, 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



FPS CATERING | quality delivered