



Speiseplan Mensa Inge-Aicher-Scholl-Realschule



27.09.-01.10.21	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menue 1	Putenhackbällchen Köttbular an Preiselbeerrahmsoße mit Spiralnudeln	Erbseintopf Lyonerart mit Putenwurst, Kartoffelstücke dazu frisches Bäckerbrot und Schokopudding	Tortellini mit Rinderhackfleischfüllung an Tomaten-Riccotasose, ital. Parmesan und Blattsalate mit Joghurtdressing	Cevapcici vom Rind an Paprikasose, dazu feiner Reis und Balkangemüse	
Menue2	Gemüsehackbällchen Köttbular an veg. Preiselbeerrahmsoße mit Spiralnudeln	Erbseintopf Vegieart mit Tofuwurst, Kartoffelstücke dazu frisches Bäckerbrot und Schokopudding	Tortellini mit Frischkäsefüllung an Tomaten-Riccotasose, ital. Parmesan und Blattsalate mit Joghurtdressing	Broccoli Nußecken an Kräuterdip, dazu feiner Gemüsereis	
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menue 1					
Menue 2					

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