

Speisenplan Februar 2019

Rückgabe bitte bis 26. Januar 2019

Essenteilnehmer:

Klasse:

Datum / Unterschrift:

5. KW 1. Februar

Tag	Essen I	Essen II	vegetarisch	Salatteller
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr	Erbseintopf Würstchenscheiben	Kartoffelpuffer Apfelmus	Makkaroni Tomatensoße	Eisbergsalat Orangenfilets Dressing
	1,5,G	1,5	1,5,G,L 3	1,5,3

6. KW 4.-8. Februar Ferienwoche

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	panierte Hähnchenschnitte Erbsengemüse Kartoffeln	Alternativ bieten wir täglich Gluten freie Komponenten		Bunter Salat Tomate , Gurke Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G,L			Dessert /Getränk 1, 5
Di	Schinken- Penne Tomatensoße			Husaren-Mix Salat Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G			Dessert /Getränk 1, 5
Mi	Bauernroulade mit Karotten Kartoffeln			Vita-Mix Salat Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G			Dessert /Getränk 1, 5
Do	Fischstäbchen Kartoffelpüree Gurkensalat			Blattsalate mit Thunfisch Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G,F,L			Dessert /Getränk 1, 5
Fr	Nudelsuppe Fleischeinlage Brötchen			Chefsalat Schinken , Ei Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G			Dessert /Getränk 1, 5

7. KW 11.-15. Februar Ferienwoche

Tag	Essen I	Essen II	vegetarisch	Salatteller
Mo	Gemüse- Hackbraten Kartoffeln	Alternativ bieten wir täglich Gluten freie Komponenten		Farmer-Mix Schnitzelstreifen Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G			Dessert /Getränk 1, 5
Di	Geschnetzeltes vom Huhn Röstitaler			Salatteller „Hawaii“ Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,L			Dessert /Getränk 1, 5
Mi	Rostbratwurst Erbsen-Möhren Kartoffelmus			Salatteller „Toscana“ mit Nudeln Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,L			Dessert /Getränk 1, 5
Do	Omelett Blattspinat Kartoffeln			Blattsalate Tomate Gurke Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5			Dessert /Getränk 1, 5
Fr	Kartoffelsuppe Wiener Würstchen			Chefsalat Schinken Käse Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5			Dessert /Getränk 1, 5

Bitte durchkreuzen Sie zur Bestellung das gewünschte Essen! Senden sie den ausgefüllten Plan bitte bis zum 26.1.2019 zurück. Info Küchenbüro : 0385 2088813 / Mail : mensa@sws-schulen.de

Ab 1. Januar werden die verwendeten allergenen Zusatzstoffe in der Mensa entsprechend der EU Lebensmittelinformationsverordnung veröffentlicht. Amtsblatt der Europäischen Union L304/43 und Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel, G Gluten, K Krebstiere, L Laktose, N Nüsse, S Senf, M Sellerieextrakt, I Sulfite, O Sojabohnen, E Ei, F Fischeiweiß, K Lupinen

Preise: Mittagessen (Essen I, Essen II, vegetarisches Gericht, Salatteller) = 2,85€, Getränke zur Mittagsmalzeit inklusive / Vesper Einzelverkauf 0,45 € je Portion

8. KW 18.-22.Februar

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	Nudeln mit Hackfleisch- Tomatensoße	Hühnerfrikassé Erbsenreis	Gnocchi Ruccolasoße Reibekäse	Mailänder Nudelsalat
	Dessert /Getränk 1, 5,G,L	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5,G,L	Dessert /Getränk 1, 5,G
Di	Geschnetzeltes vom Schwein Kartoffeln	Gekochter Fisch Dillsoße Kartoffeln	Gemüsepfanne Reis	Bayrischer Salat Käse Schinken Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1, 5,F,L	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1, 5,L
Mi	Schinken- Makkaroni Tomatensoße	Bratklops Möhrengemüse Kartoffeln	Sojanudeln Gemüestroh	Rote- Bete- Salat Schafkäse
	Dessert /Getränk 1, 5,G	Dessert /Getränk 1, 5,G,L	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1,5,L
Do	Nackenbraten Wirsing Kartoffeln	Kleine Teigtaschen Käsesoße	Gemüsetaler Grüne Bohnen Kartoffeln	Griechischer Salat Paprika Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5,L,G	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1, 5,L
Fr	Gemüesuppe Fleischeinlage Vollkornbrot	Gekochtes Rindfleisch Gemüse Kartoffeln	Grießflammerie Pflaumensoße	Gemischter Salat mit Melone Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5,G,L	Dessert /Getränk 1, 5

9. KW 25.-28.Februar

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	Currywurst Kartoffelpüree Krautsalat	Rindergulasch Erbsen Kartoffeln	Blumenkohl Béchamelsoße Kartoffeln	Bunter Salatteller Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5
Di	Schweinerollbraten Rotkohl Kartoffeln	Eierragout Erbsen Kartoffeln	Kohlrabi- Stäbchen Helle Soße Kartoffeln	Raspel Salat mit Früchten
	Dessert /Getränk 1, 5	Dessert /Getränk 1, 5,L,E	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5
Mi	Leckere Hackroulade Möhren Kartoffeln	Fischfilet Blattspinat Kartoffeln	Spinatauflauf Bechamél- Soße	Hirtensalat Schafkäse
	Dessert /Getränk 1, 5,G	Dessert /Getränk 1, 5,F	Dessert /Getränk 1, 5,L,E	Dessert /Getränk 1, 5,L
Do	Cordon bleu Buttererbsen Kartoffeln	Geflügel- Frikadelle Böhnchen Kartoffeln	Backkartoffel Sauerrahm Rohkost	Ruccolasalat Tomaten Dressing
	Dessert /Getränk 1, 5,G,L	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5,L	Dessert /Getränk 1, 5,L
Fr				

Tag	Essen I	Essen II	vegetarisch	Salatteller
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

In einigen Rohstoffen bzw. Zutaten befinden sich Zusatzstoffe. Eine Liste können Sie gern unter mensa@sws-schulen.de erhalten. Generell versuchen wir den Einsatz dieser Zusatzstoffe aus Gründen der gesunden Ernährung zu vermeiden

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel, G Gluten, K Krebstiere, L Laktose, N Nüsse, S Senf, M Sellerieextrakt, I Sulfite, O Sojabohnen, E Ei, F Fischeiweiß, K Lupinen

Preise: Mittagessen (Essen I, Essen II, vegetarisches Gericht, Salatteller) = 2,85€, Getränke zur Mittagszeit inklusive / Vesper Einzelverkauf 0,45 € je Portion