

# Speisenplan Mai 2019

# Rückgabe bitte bis 26.4.2019

Essenteilnehmer:

Klasse:

Unterschrift / Datum:

## 18.KW 1.-3.5.19

Tag	Essen I	Essen II	vegetarisch	Salatteller
Mo				
Di				
Mi		Feiertag 1.Mai		
Do	Fischfrikadelle Spinat Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,G,L,3	Hefeklöße Himbeersoße  Dessert /Getränk 1, 5,G	Gartengemüse Béchamelsoße Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,L,E	Griechischer Salat Paprika Dressing  Dessert /Getränk 1, 5
Fr	Gemüsesuppe Fleischeinlage Vollkornbrot  Dessert /Getränk 1, 5, G	Königsberger Klopse Kartoffeln Rote Bete  Dessert /Getränk 1, 5,G,E	Brokkoli Holländische Soße Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,L,E	Gemischter Salat mit Melone Dressing  Dessert /Getränk 1, 5

## 19.KW 6.-10.5.19

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	Wurstgulasch Pennnudeln  Dessert /Getränk 1, 5,G	Backfisch Kartoffelmus Gurkensalat  Dessert /Getränk 1, 5,E,F,L	Kartoffelecken Kräuterquark  Dessert /Getränk 1, 5,L	Bunter Salat Tomate , Gurke Dressing  Dessert /Getränk 1, 5
Di	Rollbraten Rohkost Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,	Grießflammerie mit Fruchtsoße  Dessert /Getränk 1, 5,G	Rahmkartoffeln Gemüse Petersiliensoße  Dessert /Getränk 1, 5,L	Husaren-Mix Salat Dressing  Dessert /Getränk 1, 5
Mi	Hackbraten Buntes Gemüse Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,E	Curry vom Huhn Reis  Dessert /Getränk 1, 5,	Eierragout mit Gemüse Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,E	Vita-Mix Salat Dressing  Dessert /Getränk 1, 5
Do	Jägerschnitzel Tomatensoße Nudeln  Dessert /Getränk 1,5,G	Gekochtes Rindfleisch Helle Soße Rohkost Kartoffeln  Dessert /Getränk 1,5,G,3	Zucchini mit Schafkäse  Dessert /Getränk 1,5,L	Nudelsalat Cocktailsoße Kirschtomaten  Dessert /Getränk 1,5,3,s
Fr	Kartoffelsuppe Würstchen  Dessert /Getränk 1,5,	Putenbraten Gemüse Kartoffeln  Dessert /Getränk 1,5,	Italienische Reispfanne mit Mozzarella  Dessert /Getränk 1,5,L	Eisbergsalat Tomate, Gurke Dressing  Dessert /Getränk 1,5,3

## 20.KW 13.-17.5.19

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	Schweinebraten Rotkohl Kartoffeln Dessert /Getränk 1,5	Flunderfilet Fenchelgemüse Kartoffeln Dessert /Getränk 1,5,F, L G	Champignon- Omelett Kartoffeln Dessert /Getränk 1, 5,E	Farmer-Mix Schnitzel-streifen Dressing Dessert /Getränk 1, 5,G,S
Di	Gyros Reis Bauernsalat  Dessert /Getränk 1, 5, G	Senfei Rote Bete Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5, E, L	Grünkern- Bratling Kräutersoße  Dessert /Getränk 1, 5, G, L	Bunter Salat Radieschen  Dessert /Getränk 1, 5, 3
Mi	Jägerschnitzel Mischgemüse Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5,G	Makkaroni Tomaten- Fleischsoße  Dessert /Getränk 1, 5,G	Gefüllte Tomate Röstkartoffeln Tomatensoße  Dessert /Getränk 1, 5,	Blattsalate Gurke, Tomate Mais Dressing Dessert /Getränk 1, 5
Do	Currywurst Leckere Soße Krautsalat Kartoffelmus  Dessert /Getränk 1, 5, M, 4	Seelachs Spinat Kartoffeln  Dessert /Getränk 1, 5, F,G	Gemüse- Pfanne Reis  Dessert /Getränk 1, 5	Raspelsalat Pfirischspalten Dressing  Dessert /Getränk 1, 5,3,M
Fr	Frikadelle Mischgemüse Kartoffeln  Dessert /Getränk 1,5,L	Grießflammerie Erdbeersoße  Dessert /Getränk 1,5,3,G,L	Röstitaler Kräuterquark Rohkost  Dessert /Getränk 1,5,L,G	Blattsalate Gurke, Tomate Dressing  Dessert /Getränk 1,5,3,s

Info Küchenbüro: 0385 2088813 / Mail : [mensa@sws-schulen.de](mailto: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

Preise: Mittagessen (Essen I, Essen II, vegetarisches Gericht, Salatteller) = 2,85€, Vesper = 0,45€, Getränke inklusive

SWS Seminar-gesellschaft für Wirtschaft und Soziales mbH, Campus-Mensa - Ziegelsee-str. 1 - 19055 Schwerin - Tel: 0385/208880 - Fax: 0385/2088859

**21.KW 20.-24.5.19**

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	Chicken-Nuggets Kartoffelpüree Braune Soße Rohkost	Rührei Spinat Kartoffeln	Chinapfanne Süß-saure Soße	Mix Salat Paprikastreifen Dressing
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1,5,G,3	1,5,E	1,5,3	1,5,3
Di	Ungarische Gulasch Makkaroni	Seelachs Gebacken Kartoffelstampf Rohkost	Kartoffel- Brokkoli Auflauf	Rucola Käsestreifen Dressing
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5,L	1, 5,F,L	1, 5,G	1, 5, L,E
Mi	Fleischpastete Krautsalat Kartoffelpüree	Schweinebraten Blumenkohl Kartoffeln	Tomatenravioli Käsesoße	Rote- Bete- Salat Schafkäse
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5G,L,E	1, 5	1, 5,G,E,L	1,5,L,E
Do	Geschnetzeltes vom Geflügel Reis	Bratwurst Mischgemüse Kartoffeln	Brokkoli Buttermandeln Béchamelsoße Kartoffeln	Salatteller „Hawaii“ Dressing
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5,L	1, 5,L, G	1, 5,L,N,E	1, 5,L
Fr	Mairübchen- Suppe mit Fleischinlage	Wurstragout Tomatensoße Spirelli	Gemüse- Spirelli	Maissalat Gurke Tomate
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5,	1, 5,G	1, 5,G	1, 5

**22.KW 27.-31.5.18**

Tag	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Salatteller
Mo	Bratklops Möhrengemüse Kartoffelmus	Rindergulasch Rotkohl Kartoffeln	Kartoffelgratin Zuckerschoten Helle Soße	Eisbergsalat Melone Orangen- Dressing
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5,G	1, 5	1, 5,L	1, 5,M,3
Di	Kasselerbraten Kohlrabi Kartoffeln	Fischstäbchen Kartoffelpüree Gurkensalat	Frühlingsgemüse Hollandaise Kartoffeln	Türkischer Salat mit eingelegtem Paprika
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5,F,L,E	1, 5 F,G,S	1, 5,L,S,M	1, 5,L,E
Mi	Hühnerfrikassé Erbsen Reis	Wiener Würstchen Kartoffelsalat	Spätzle mit Kräutersoße	Hirtensalat Schafkäse
	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk	Dessert /Getränk
	1, 5, L	1, 5, G	1, 5, G, L	1, 5, L
Do		Feiertag Himmelfahrt		
Fr		Ferientag Schule geschlossen !		

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](mailto: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€, Vesper = 0,45€, Getränke inklusive

SWS Seminargesellschaft für Wirtschaft und Soziales mbH, Campus-Mensa - Ziegelsee Str. 1 - 19055 Schwerin - Tel: 0385/208880 - Fax: 0385/2088859