Schülermensa

Wochenplan für 07.10.2019 – 10.10.2019

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Menü** |
| Montag, 07. Oktober 2019 | Bio Quiche Tomate-Mozarella |
| Dienstag, 08. Oktober 2019 | Putenmedaillons in einer Buttersoße und Nudeln 1,7,8 |
| Mittwoch, 09. Oktober 2019 | Bio Rindlfeisch-Tortelloni überbacken mit Salat 1,7,8,10 |
| Donnerstag, 10. Oktober 2019 | Alaska-Seelachs im Backteig „Nordische Art“ mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 4,7,8,10 |

Wochenplan für 14.10.2019 – 17.10.2019

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Menü** |
| Montag, 14. Oktober 2019 | Bio Hühnerfleisch in Tomatensoße mit Spiralnudeln und Buttergemüse 1 |
| Dienstag, 15. Oktober 2019 | TS: Vegetarische Kartoffelsuppe mit Bauernbrot  Topfenpalatschinken 1,7,8,10 |
| Mittwoch, 16. Oktober 2019 | Gemüseravioli in Tomatensoße mit Reibekäse und Salat 1,3 |
| Donnerstag, 17. Oktober 2019 | Rindfleischröllchen mit Hackfüllung in einer Bratensoße und Petersilienkartoffeln 1,11 |

Wochenplan für 21.10.2019 – 24.10.2019

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Menü** |
| Montag, 21. Oktober 2019 | TS: Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen  Geschnittener Eierpfannkuchen mit Vanille- oder Erdbeersoße 1,3 |
| Dienstag, 22. Oktober 2019 | Schmorbraten in Champignonsoße u. Röstkartoffeln mit Gemüse „Leipziger Allerei“ 1,7,8 |
| Mittwoch, 23. Oktober 2019 | Tortellini in milder Käsesoße und Salat 1,3,7,8,10 |
| Donnerstag, 24. Oktober 2019 | Bio Geflügelhacktaler in Paprikarahmsoße u. knusprige Röstisticks 1,7,8,10 |

Wochenplan für 04.11.2019 – 07.11.2019

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Menü** |
| Montag, 04. November 2019 | Geflügelbällchen in Rahmsoße mit Naturreis und buntem Gartengemüse-Mix 1,7,8 |
| Dienstag, 05. November 2019 | Lachs in Dillcremesoße mit Bandnudeln 4,7,8,10 |
| Mittwoch, 06. November 2019 | Spaghetti Carbonara 1,7,8,10 |
| Donnerstag, 07. November 2019 | Panierte Putenschnitzel mit Wellenschnittpommes 1,7,8 |

*Allergeninformationen*

1 – Gluten 8 – Laktose 15 – Weichtieren

2 – Krebstieren 9 – Schalenfrüchte F – mit Farbstoffen

3 – Ei 10 – Sellerie A – mit Antioxidationsm.

4 – Fisch 11 – Senf N – mit Nitritpökelsalz

5 – Erdnuss 12 – Sesam FF – mit Formfleisch

6 – Soja 13 – Schwefeldioxid

7 – Milcheiweiß 14 – Lupinen

**Hinweis:**

Der Speiseplan unserer Mensa finden Sie ab sofort auch auf unserer Homepage unter [www.gwrs-geisingen.de](http://www.gwrs-geisingen.de)