

Mensabetriebe  
Meinke-Haßler & Reisdorff GbR



Mer koche für uns Pänz in Kölle

vom: 13.06.2016

bis: 17.06.2016

Speiseplan Peter-Ustinov-Realschule

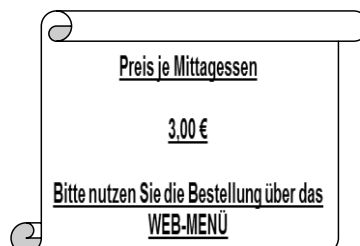
Montag		Montag	
Menü A		Menü B	
b, b,	Kartoffelaufauf mit Käse <sup>1</sup> überbacken Broccoligemüse	a b,	Hähnchenschnitzel <sup>3</sup> Paprikarahmsauce Kartoffelecken <sup>99</sup> Salat
Obst des Tages	Port. Frische Erdbeeren	Dessert des Tages	Kuchendessert
Dienstag		Dienstag	
Menü A		Menü B	
a b,	Couscouspfanne mit Zucchini, Paprika und Mais Sauerrahmsdip	b,c,	Eieromelette mit Käse <sup>1</sup> Kartoffeln Möhrengemüse
Obst des Tages	Port. Frische Erdbeeren	Dessert des Tages	Frischeiwaffel mit Pderzucker
Mittwoch		Mittwoch	
Menü A		Menü B	
b	Gemüsegulasch mit Kartoffelpuree Salat		Rindergulasch mit Kartoffeln Gemüse
Obst des Tages	Port. Frische Erdbeeren	Dessert des Tages	Apfelmus
Donnerstag		Donnerstag	
Menü A		Menü B	
a h,i,	Spaghetti mit Tofubolognese Parmesan  Dessert <sup>99</sup>	b,	Hähnchenkebab mariniert mit Joghurt, Ingwer und Knoblauch Reis Salat
Obst des Tages	Port. Frische Erdbeeren	Dessert des Tages	Erdbeerjoghurt
Freitag		Freitag	
Menü A		Menü B	

1. Konservierungsmittel, 2. Antioxidationsmittel, 3. Geschmacksverstärker, 0. Farbstoffe  
4. geschwefelt, 5. geschwärzt, 6. gewachst, 7. Phosphat, 8. Süßungsmittel,  
99. kann Zusatzstoffe enthalten



**Montag, Mittwoch und Donnerstag**

Salatbuffet mit verschiedenen  
Salaten der Saison.  
Thunfisch, Käse, Ei oder Zwiebeln zur Wahl  
Zwei Salatsaucen oder Essig-Öl Menage  
Baguette oder Vollkornbrot  
Brotcroutons  
und Fitneßecke mit  
Sonnenblumen und Kürbiskernen  
Sesam und Leinsaat



EU-Zulassungspflichtiger Betrieb: Zulassungsnummer NW 70050

[www.mensa-reisdorff.de](http://www.mensa-reisdorff.de)

Allergene Liste:

a = glutenhaltiges Getreide b = Milch (einschl. Laktose) c = Eier d = Erdnüsse  
e = Schalenfrüchte f = Fisch g = Krebstiere h = Soja i = Sellerie  
k = Senf l = Sesamsamen m = Schwefeldioxid & Sulfite  
n = Lupine o = Weichtiere