Mensabetriebe Meinke-Haßler & Reisdorff GbR

vom: 04.12.2023

bis: 08.12.2023 Speiseplan Peter Ustinov Realschule



Montag			
Menü A		Menü B	
c *Bio	Gnocchis Basilikum*-Tomatensauce Salat	i,k, b,c,	Currywurst ^{1,3} vom Schwein oder Geflügel Kartoffelecken Salat
Obst des Tages	Orange	Dessert des Tages	Caramelpudding
Dienstag			
	Menü A		Menü B
b	Gebackener Balkankäse in der Folie mit Honig und frischem Oregano Landkartoffeln Salat	a,f, *Bio i, k,	Fischfilet gebraten Zitronenecke* mit Kartoffelsalat lauhwarm angemacht mit Schnittlauch, Brühe Essig öl und Senf
Obst des Tages	Orange	Dessert des Tages	Gemischte Weingummitüte
Mittwoch	-		•
	Menü A		Menü B
a Bio*	Veganes Schnitzel mit Champignonsauce Kartoffelpuree Erbsen und Möhren	i, b *Bio	Hähnchenkeule gegrillt Geflügelsauce Kartoffelpuree Erbsen und Möhren*
Obst des Tages	Birne	Dessert des Tages	Berliner
Donnerstag			
	Menü A		Menü B
a,b,c,m, b,c,	3 Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Vanillesauce	b	Süßkartoffel-Gnocchis mit Grüner Kräutersauce Ruccola Salat
Obst des Tages	Birne	Dessert des Tages	Schokopudding
Freitag		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, ,
Menü A			Menü B

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 im Angebot:

Bunter Salatteller der Saison mit Käse, Ei, Zwiebelwürfel, Croutons oder Thunfisch zur Wahl Cocktail- oder Sauerrahmdressing, Baguettebrot Essig -Öl Station Sonnenblumnen- u. Kürbiskerne Sesamsaat

Bitte nutzen Sie das Web-Menü-Bestellverfahren

EU-Zulassungpflichtiger Betrieb: Zulassungsnummer NW 70050

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 I = Sesamsamen m = Schwefeldioxid & Sulfite

n = Lupine o = Weichtiere

Unsere Homepage: www.reisdorff-mensa.de