MENSA IM LESSINGGYMNASIUM

SPEISEPLAN

11.03. - 15.03.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Hähnchenbrustfilet an Geflügelrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und rote Beete Salat (9, a, g)	Gebratene Südtiroler Spinatknödel an Tomatenragout, Reibekäse, Blattsalat mit Kräuterdressing (9, a, c, g)	Grüner Broccolicreme-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Putenwienerle, dazu Vollkornbrot und Buttermilchdessert (3, a, g)	Gefüllte Burrito mit Rinderhackfleisch, Paprika und Mais, mit Käse überbacken, dazu sour cream und Eisbergsalat (2, 9, g)	Saftige Currywurst (Rind) nach Berliner Art mit Kartoffelecken rot/weiß (2, 3, 8, 9, g)
MENU 2	Kartoffel-Gemüsegratin mit Bergkäse überbacken, dazu vegetarische Rahmsauce (2, 9, a, g)		Grüner Broccolicreme-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Tofuwienerle, Vollkornbrot, Buttermilchdessert (9, a, g)	Rohrnudel mit feiner Kruste mit Vanillesauce und Staubzucker, dazu Pfirsichkompott (2, 9, a, g)	- Keine -
18.03. - 22.03.2024					
MENU 1	Seefisch in der Cornflakespanade mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (2, 9, a, d, g)	Gemüseschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterreis und Erbsen-Karottengemüse (3, 9, a, g)	Gnocchi mit Geflügel-Bolognesesauce und geriebenem Hartkäse, dazu Blattsalat (2, 9, g)	Geflügel-Hacksteak mit Currysauce, dazu Vollkornreis (9, g)	Käse-Spinat-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken, dazu Gurkensalat (2, 9, g)
MENU 2	Gemüsestrudel mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (9, g)	Süßer Reisauflauf mit Puderzucker, dazu Zwetschgenkompott (9, a, c, g)	Gnocchi-Pfanne mit grünen Bohnen und Tomatenwürfelchen, geriebener Hartkäse und Blattsalat (2, 9, g)	Feines Blumenkohl-Curry mit Pariser Karotten, dazu Vollkornreis (9, g)	- Keine -

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Micleiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h)Schalenfrüchtei) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere

48°Nord Tagesrestaurant Partyservice

SCHMID METZGEREI