

Speiseplan Mensen Berufsschulen

KW 02 / 05.01. – 09.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht		Heilige Drei Könige	Chicken Wings (6 St.) G,a,a1,f,i mit Potato wedges und Heinz-Dip € 6,00	Fleischerfrikadelle ^{R,S,a} ,a1,c mit brauner Sauce a,a1,f,g,i, Kartoffelpüree ⁹ und BIO-Kaisergemüse € 6,00	Panierter Alaska-Seelachs ^{MSC,a,a1,d} mit Remoulade ⁹ und Pommes frites € 5,00
2. Gericht vegetarisch			BIO-Spaghetti ^{a,a1,c} mit Gemüsebolognese ^j und geriebenem Hartkäse dazu Beilagensalat € 5,00	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a,a1,g} an heller Kräutersauce ^{a,a1,f,g,i} mit Couscous und BIO-Kaisergemüse € 5,00	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 5,00
Zusatzangebot			Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 5,00		

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“, enthält eine Phenylalaninquelle	10 koffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	7 geschwefelt	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	8 geschwärzt	12 Gelatine
5 gewachst		13 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handverklachten Produktion können andere Allergene enthalten sein.