

Mensabetriebe  
Meinke-Haßler & Reisdorff GbR

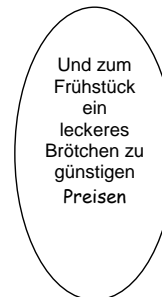


vom: 08.09.2014

bis: 12.09.2014 Speiseplan Europaschule Zollstock

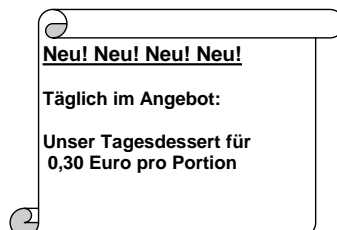
Montag	
Menü A	Menü B
Wiener Kaiserschmarrn mit Puderzucker Vanillesauce  Apfelmus	Geflügelrahmgulasch Kartoffelpuree oder Nudeln Rotkohl  Dessert <sup>99</sup>
Dienstag	
Menü A	Menü B
Salatteller der Saison mit diversen Beilagen	Mariniertes Geflügelgeschnetzeltes oder vom Schwein nach Gyros Art Reis, Tsatsiki Krautsalat Dessert <sup>99</sup>
Mittwoch	
Menü A	Menü B
Makkaroni mit Champignonragout Salat  Dessert <sup>99</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule Geflügelsauce Kroketten Gemüse
Donnerstag	
Menü A	Menü B
Kartoffelspalten mit Kräuterquark Gemüsepfanne  Dessert <sup>99</sup>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen Reis oder Nudeln  Dessert <sup>99</sup>
Freitag	
Menü A	Menü B
Mexikanische Gemüsepfanne auf Reis Salat  Dessert <sup>99</sup>	Lachsragout Dillrahmsauce Bandnudeln Salat Dessert <sup>99</sup>

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 zwölf 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