



**von Mo, 08.11.21
bis Fr, 12.11.21**

Bestellung bitte bis Dienstag der Vorwoche bis 13 Uhr! Später eingehende Bestellungen können nur mit Menü A berücksichtigt werden.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Köttbullar Fleischbällchen in Preiselbeerrahmsauce R,15,a,g Eierspätzle a,c,a1 grüner Salat in Zitronen- Joghurtdressing g	Rahmhackbraten s, 13,a,c,g Rahmsoße R,g Zuckererbsen Salzkartoffeln	Hähnchenbrustschnitzel a Champignonsoße R,g buntes Sommergemüse Spirelli Nudeln a,c	Tomaten-Bohneneintopf S,3,17,i Bockwurst S,R,2,3,8,27 Dinkel-Vollkornbrötchen a,a1,a5	Fischnuggets 13,a,d,g,j,a1 Senfsauce d,g,j hausgemachtes Kartoffelpüree g Gurken-Kohlrabisalat in Joghurt Creme fraische Dressing 3,5,g
Menü B	Schwäbische Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimtucker 1,3,a,c,a1	Karottenküchle c hausgemachtes Kartoffelpüree g Blumenkohl in weißer Soße g,i	Bulgur Bällchen Bifteki, mit Frischkäse-Joghurt Creme gefüllt und feinem Waldhonig und frischen Kräutern verfeinert a,g,a1 Sesam-Joghurt Dip g,k buntes Ofengemüse mit Kartoffeln	Eieromelette 8,c,g Rahmspinat g Salzkartoffeln	Pellemänner, gebackene kleine Pellkartoffeln mit Kräutercreme g Salatgarnitur fruchtiger Vinaigrette i,j,l
Menü C	Vollkornnudeln a,a1 Tomaten-Käsesoße Parmerosa 1,2,g,i grüner Salat in Zitronen- Joghurtdressing g	Vollkornnudeln a,a1 Tomaten-Käsesoße Parmerosa 1,2,g,i bunter Salat Balsamico Dressing i,j,l	Vollkornnudeln a,a1 Tomaten-Käsesoße Parmerosa 1,2,g,i bunten Salat Joghurt- Kräuterdressing c,g,j	Vollkornnudeln a,a1 Tomaten-Käsesoße Parmerosa 1,2,g,i bunten Salat Thousand Island Dressing c,g,j	Vollkornnudeln a,a1 Tomaten-Käsesoße Parmerosa 1,2,g,i Gurken-Kohlrabisalat in Joghurt Creme fraische Dressing 3,5,g
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

- S mit Schweinefleisch
- R mit Rindfleisch
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 8 mit Phosphat
- 13 mit Milcheiweiß
- 15 unter Verwendung von Milch
- 17 mit Nitritpökelsalz
- a Gluten
- c Eier
- d Fisch
- g Milch
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l SO2
- a1 Weizen
- a5 Dinkel

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt

Selbstverständlich werden alle unsere Gerichte ohne Geschmacksverstärker hergestellt

Wir verwenden kein Formfleisch !

Technologisch unvermeidbare geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, können nicht ausgeschlossen werden!



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

www.mensa-stiftung-minden.de



27 unter Schutzatmosphäre verpackt



mit Schweinefleisch



vegetarisch



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH



Speise / Komponente	Allergene									
Köttbullar Fleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße mit Butterspätzle und grünen Salat in Zitronen-Joghurdressing										
Köttbullar Fleischbällchen in Preiselbeerrahmsauce										
Eierspätzle										
grüner Salat in Zitronen-Joghurdressing										
Rahmhackbraten, Rahmsoße, Zuckererbsen, Salzkartoffeln										
Rahmhackbraten										
Rahmsoße										
Hähnchenbrustschnitzel, Champignonsoße, buntes Sommergemüse, Spirelli Nudeln										
Hähnchenbrustschnitzel										
Champignonsoße										
Spirelli Nudeln										
Tomaten-Bohneneintopf, Bockwurst, Dinkel-Vollkornbrötchen										
Tomaten-Bohneneintopf										
Dinkel-Vollkornbrötchen										
Fischnuggets , Senfsauce, hausgemachtes Kartoffelpüree, Gurken-Kohlrabisalat in Joghurt Creme fraische Dressing										
Fischnuggets										
Senfsauce										
hausgemachtes Kartoffelpüree										
Gurken-Kohlrabisalat in Joghurt Creme fraische Dressing										
Schwäbische Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimtucker										
Schwäbische Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimtucker										
Karottenkühle, hausgemachtes Kartoffelpüree, Blumenkohl in weißer Soße										
Karottenkühle										
hausgemachtes Kartoffelpüree										
Blumenkohl in weißer Soße										
Bulgur Bällchen Bifteki, mit Frischkäse-Joghurt Creme gefüllt und feinem Waldhonig und frischen Kräutern verfeinert, buntes Ofengemüse mit Kartoffeln										



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH



Bulgur Bällchen Bifteki, mit Frischkäse-Joghurt Creme gefüllt und feinem Waldhonig und frischen Kräutern verfeinert								www.mensa-stiftung-minden.de		
Sesam-Joghurt Dip										
Eieromelette, Rahmspinat, Salzkartoffeln										
Eieromelette										
Rahmspinat										
Pellemänner, gebackene kleine Pellkartoffeln mit, Kräutercreme, Salatgarnitur, fruchtiger Vinaigrette										
Kräutercreme										
fruchtiger Vinaigrette										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, grüner Salat in Zitronen-Joghurt dressing										
Vollkornnudeln										
Tomaten-Käsesoße Parmerosa										
grüner Salat in Zitronen-Joghurt dressing										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, bunter Salat, Balsamico Dressing										
Vollkornnudeln										
Tomaten-Käsesoße Parmerosa										
Balsamico Dressing										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, bunten Salat, Joghurt-Kräuter dressing										
Vollkornnudeln										
Tomaten-Käsesoße Parmerosa										
Joghurt-Kräuter dressing										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, bunten Salat, Thousand Island Dressing										
Vollkornnudeln										
Tomaten-Käsesoße Parmerosa										
Thousand Island Dressing										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, Gurken-Kohlrabisalat in Joghurt Creme fraische Dressing										
Vollkornnudeln										
Tomaten-Käsesoße Parmerosa										



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH



Gurken-Kohlrabisalat in Joghurt Creme fraische Dressing

www.mensa-stiftung-minden.de

- Gluten
- Eier
- Fisch
- Milch
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- SO₂ SO₂
- Weizen
- Dinkel