Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

www.mensa-stiftung-minden.de

von Mo, 23.05.22
bis Fr, 27.05.22

Bestellungen 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	Wikingertopf mit Rindfleischbällchen,Erbsen und Möhren in heller Rahmsoße a,c,g,i,j,a1 Butterreis Apfel-Möhrenrohkost	Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel a,a1,a3 Erbsen-Möhrengemüse hausgemachtes Kartoffelpüree g	Meyers Rostbratwurst S,R Braune Sauce R Apfelrotkohl Salzkartoffeln	Christ Himmelfahrt	paniertes Seelachsfilet a,d,a1 Rahmsauce d,g Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon a,g,a1 Kräutersoße Zuckererbsen Salzkartoffeln	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) a,c,g,a1,a4 stückige Tomatengemüsesoße i Gabelspaghetti a,c,a1 bunten Salat Frenchdressing c,g,j	Kürbis-Falafel Sesam-Joghurt Dip g,k Bulgursalat Kisir, frischer Salat von Bulgur, Frühlingsziebeln und Paprika in würzigem Tomatendressing a,i,a1		
Menü C	Vollkornnudeln a,a1 Tomatensoße i Apfel-Möhrenrohkost	Vollkornnudeln a,a1 Tomaten-Käsesoße Parmerosa 1,2,g,i bunten Salat Frenchdressing c,g,j	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 Gurken-Dillsalat
	Dessert	Dessert	Dessert		Dessert

S mit Schweinefleisch
R mit Rindfleisch
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff

a Gluten
c Eier
d Fisch
g Milch
i Sellerie
j Senf
k Sesam
a1 Weizen
a3 Gerste
a4 Hafer

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!

mit Schweinefleisch

vegetarisch

Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

Speise / Komponente	Allergene									
Wikingertopf mit Rindfleischbällchen,Erbsen und Möhren in heller Rahmsoße, Butterreis, Apfel-Möhrenrohkost										
Wikingertopf mit Rindfleischbällchen,Erbsen und Möhren in heller Rahmsoße										
Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel, Erbsen-Möhrengemüse, hausgemachtes Kartoffelpüree										
Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel										
hausgemachtes Kartoffelpüree										
gebackenes Seelachsfilet mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Gurken-Dillsalat										
paniertes Seelachsfilet										
Rahmsauce										
Blumenkohl-Käsemedaillon, Kräutersoße, Zuckererbsen, Salzkartoffeln										
Blumenkohl-Käsemedaillon										
Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) mit stückiger Tomatengemüsesoße, Gabelspaghetti und buntem Salat mit Frenchdressing										
Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch)										
stückige Tomatengemüsesoße										
Gabelspaghetti										
Frenchdressing										
Kürbis-Falafel, Sesam-Joghurt Dip, Bulgursalat Kisir, frischer Salat von Bulgur, Frühlingsziebeln und Paprika in würzigem Tomatendressing										
Sesam-Joghurt Dip										
Bulgursalat Kisir, frischer Salat von Bulgur, Frühlingsziebeln und Paprika in würzigem Tomatendressing										
Vollkornnudeln, Tomatensoße, Apfel-Möhrenrohkost										
Vollkornnudeln										
Tomatensoße										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, bunten Salat, Frenchdressing										
Vollkornnudeln										
Tomaten-Käsesoße Parmerosa										
Frenchdressing										
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, bunten Salat, Joghurt-Kräuterdressing										

Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

www.mensa-stiftung-minden.de

	Vollkornnudeln	Gluten							Gluten		
	Tomaten-Käsesoße Parmerosa				Milch	Sellerie					
	Joghurt-Kräuterdressing		Eier		Milch		Senf				
Vollkornnudeln, Tomaten-Käsesoße Parmerosa, Gurken-Dillsalat		Gluten			Milch	Sellerie			Gluten		
	Vollkornnudeln	Gluten							Gluten		
	Tomaten-Käsesoße Parmerosa				Milch	Sellerie					

Gluten Eier Fisch Milch Sellerie Senf Sesam Weizen Gerste Hafer