Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

www.mensa-stiftung-minden.de





Speiseplan vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Wikingertopf, Rindfleischklößchen (a,aa,c,i,j) in heller Soße mit Erbsen und Möhren (08) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel (03) Apfel	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (a) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Joghurt Vanille (01) (p,q)	Meyer's Rostbratwurst oder (08) Geflügel-Bratwurst (i.p.q) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03) Salz-Kartoffeln Karamelpudding (p.q)	frischer Möhreneintopf vegetarisch ⁽ⁱ⁾ Scheiben von der Putenwurst vom Putenparadies ⁽⁰²⁾ (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	gebackenes Seelachsfilet (19) (a,aa,d,g,j,p,q) Rahmsoße zu Fisch (08) (d) Salzkartoffeln Gurkensalat Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon (a,aa,p,q) Kräutersoße (08) (i) Zuckererbsen (01,02)Salz- Kartoffeln Apfel	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) (a,aa,ad,c,p,q) stückige Tomaten-Gemüsesoße (i) Bio-Gabelspaghetti (a) bunter Salat 2 Frenchdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q) Joghurt Vanille (01) (p,q)	Kartoffel-Gemüsebällchen mit Frischkäse (p,q) Sesam-Joghurt Dip mit Bio- Leinöl (k,p,q) Bulgursalat Kisir mit Frühlingslauch, Paprika und würzigem Tomatendressing (a,aa) Karamelpudding (p,q)	Westfälischer Reibekuchen (4Stk) (a,c,i)Apfelmus (03) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	vegt Gemüsefrikadelle (a,aa,c) Kartoffelgratin Gurkensalat Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)
Menü C	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Apfel	Bio-Vollkorn Spirelli (a.aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (i) bunter Salat 2 Frenchdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c.g.j.l.p.q) Joghurt Vanille (01) (p.q)	Bio-Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (i) bunter Salat 3 Joghurt-Kräuterdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q) Karamelpudding (p,q)	Bio-Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (i) bunter Salat 4 Balsamico Dressing mit Bio-Öl (01) (j,l) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	Bio-Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (i) Gurkensalat Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Ein täglich aktuelles Foto der Originalportion finden Sie auf unserer Homepage Es kann nicht ausgeschlossen werden, das Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich!

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

19=mit Milcheiweiß

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ad=Hafer

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k=Sesamsamen und -erzeugnisse

I=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose

Die folgenden Produkte werden ausschließlich in Bio-Qualität verwendet:

Tomatenpulver (gefriergetr.)

Tomatenflocken (gefriergetr.)

Kuhmilch

Vollkornnudeln

Albgold- Bio Fusilli (Spiralen)

Albgold- Rigatoni (Röhrchen)

Albgold-Spaghetti

Albgold-Gabelspaghetti

Langkornreis parboiled

Erbsen trocken

Linsen rot

Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

Bio-Salatöl fruchtig

Bio-Salatöl kernig

Bio-frisch gepresstes Leinöl