

Mensabetriebe  
Meinke-Haßler & Reisdorff GbR

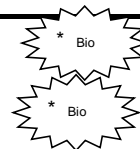


vom: 07.02.2022

bis: 11.02.2022 **Speiseplan Edith Stein Realschule**

<b>Montag</b>			
<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
b, b, Bio	Kartoffelauflauf mit Käse 1 überbacken Broccoligemüse*	a,c	Vegeta Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce Salat
Obst des Tages	Apfelsine	Dessert des Tages	Schokoriegel
<b>Dienstag</b>			
<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
<b>Mittwoch</b>			
<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
b,i, a a	Käse-Lauch-Suppe mit Croutons Baguettebrot  Dessert	a a a	Bio Hühnerfleischartopf mit Gemüse* und Backerbsen Baguettebrot Dessert
Obst des Tages	Banane	Dessert des Tages	Milchreis
<b>Donnerstag</b>			
<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
b, b, b,	Grillkäse mit Preiselbeeren mit Bratkartoffeln Salat	a a,b	Spaghetti Käsesahnesauce <sup>1</sup> Salat
Obst des Tages	Banane	Dessert des Tages	Berliner mit Fruchtfüllung
<b>Freitag</b>			
<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
Obst des Tages		Dessert des Tages	

4.geschwefelt, 5.geschwärzt, 6.gewachst, 7.Phosphat, 8.Süßungsmittel,  
99.kann Zusatzstoffe enthalten



**Montag, Mittwoch und Donnerstag im Angebot:**

**Bunter Salatteller der Saison  
mit Käse, Ei, Zwiebelwürfel, Croutons  
oder Thunfisch zur Wahl  
Cocktail- oder Sauerrahmdressing, Baguettebrot  
Essig -Öl Station, Sonnenblumen- u. Kürbiskerne Sesamsaat**  
Bitte nutzen Sie das Web-Menü-Bestellverfahren

Unsere Homepage:  
[www.reisdorff-mensa.de](http://www.reisdorff-mensa.de)

EU-Zulassungspflichtiger Betrieb: Zulassungsnummer NW 70050

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