

Mensabetriebe  
Meinke-Haßler & Reisdorff GbR



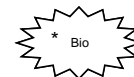
vom: 21.02.2022

bis: 25.02.2022

**Speiseplan Edith Stein Realschule**

<b>Montag</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>
a,b,c,m, b	3 Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce <sup>0,8</sup> Zimt und Zucker		Hähnchenkeule gegrillt Geflügelsauce Kartoffelecken <sup>99</sup> Erbsengemüse
Obst des Tages	Apfel	Dessert des Tages	Caramelpudding
<b>Dienstag</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>
Obst des Tages		Dessert des Tages	
<b>Mittwoch</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>
a b b	Tortellinipfanne mit grüne Erbsen in Sahnesauce mit Käse überbacken Salat	a,c,	Gnocchis Basilikum-Tomatensauce Salat
Obst des Tages	Apfel	Dessert des Tages	Haribo Süße Tüte
<b>Donnerstag</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>
	Kölle Alaaf		
<b>Freitag</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>

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 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