

Mensabetriebe  
Meinke-Haßler & Reisdorff GbR



vom: 13.09.2021

bis: 17.09.2021 Speiseplan Edith Stein Realschule

<b>Montag</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>
a,b,	Nudelaufwurf mit Käse <sup>1</sup> überbacken und Blumenkohl	a,i,	Spaghetti mit Hackfleischsauce vom Rind Salat
Obst des Tages	Banane	Dessert des Tages	Kirschquarkcreme
<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	Türkische rote Linsensuppe mit Fladenbrot  Dessert <sup>99</sup>	a	Chicken Nuggets <sup>3</sup> mit Sauerrahmdip Kartoffelecken Gemüse
Obst des Tages	Port Blaue Weintrauben	Dessert des Tages	Tropische Götterspeise
<b>Donnerstag</b>			
	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>
c b b	Zwei Hartgekochte Eier in Senfsauce Kartoffelpuree Rahmspinat	i,k,	Geflügel Rostbratwurst mit Sauerkraut Kartoffeln Bratensauce oder Senfdip <sup>1,3</sup>
Obst des Tages	Port Blaue Weintrauben	Dessert des Tages	Beerenjoghurt
<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

EU-Zulassungspflichtiger Betrieb: Zulassungsnummer NW 70050

Unsere Homepage:

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

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