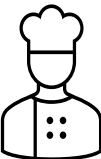











2026	SZ-Ettlingen	Woche 16	13.04.2026 - 17.04.2026	GUTEN APETITT	MENSA-SERVICE
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich
Menü 1 "Classic" 	Hähnchenbrustfilet "Piccata" im Käseteig dazu Pasta und Soße  a,a1,g	Gemüse-Schinken- Nudel-Auflauf dazu eine Rahmsoße  a,a1,e,g	Bifteki (Rind) Käse-Paprika dazu Tomaten- Reis  a,a1,a3,c,f,g,i,j	Brustfilet vom Hähnchen Natur mit Kartoffelbrei Gemüse und Soße  a,a1,c,g,i,j	Pasta auch als Vollkorn BIO Gemüse Frische Salatheke
					Dessert
Menü 2 "vegetarisch" 	Tortellini Tricolore Ricotta-Spinat mit einer fruchtigen Tomatensoße  a,a1,c,f,g,j	Blumenkohl Käse-Medaillon dazu Kartoffeln und einer Soße  a-a4,c,d,e,f,g,h-h8,i,j,k	Cous-Cous Pfanne mit BIO Gemüse  a,a1,c,d,e,g,i,j	Vegetarische Bolognese mit Nudeln geriebener Käse  a,a1,c,g	Obstkorb oder Hausgemachter Joghurt oder Quark
Salat To-Go 3,50 €	Nach Angebot	Nach Angebot	Nach Angebot	Nach Angebot	TO-GO
Z1:Konservierungsstoffe,Z2:Geschmacksverstärker,Z3:Antioxidationsmittel,Z4:Farbstoff,Z5:Phosphat,Z6:Süßungsmittel,Z7:Koffeinhaltig,Z8:Chininhaltig Z9:Geschwärzt,Z10:Phenylalaninquelle. Allergene: a:Glutenhaltige Getreide,a1:Weizen,a2:Roggen,a3:Gerste,a4:Hafer,b:Krebstiere,c:Eier,d:Fische,e:Erdnüsse f:Sojabohnen,g:Milch(inkl.Laktose),h:Schalenfrüchte,h1:Mandeln,h2:Haselnüsse,h3:Walnüsse,h4:Cashewkerne,h5:Pecannüsse,h6:Paranüsse,h7:Pistazien h8:Macadamianüsse,i:Sellerie,j:Senf,k:Sesamsamen,L:Schwefeldioxid und Sulphite>10mg/kg oder 10 mg/L,m:Lupinen Alle Angaben ohne Gewähr, wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.					