MENSA - SERVICE | **Schulzentrum Ettlingen** | **GUTEN APPETIT**

KW 40 | **28.09.2026** | **bis** | **02.10.2026**

2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menü 1 Classic	Hähnchenbrustfilet mit einer Cornflakespanade dazu Nudeln und eine Braune Soße a,a1,a3	Meister-Frikadellen (ohne Lactose) dazu Kartoffelbrei und Rahmsoße a,a1,a3,c,f,g,i,j	MSC-Hoki Fischfilet "Müllerin" Karotten-Gemüse Vollkornreis und Dillsoße a,a1,d,g,j	Chik "Fingers" "Tikka" Kräuterpanade Eck-Kartoffeln und Tomatensoße a,a1,c,f,g,i,j	
Menü 2 Vegi	Gemüse Frikadelle (Möhren,Erbsen,Mais, Blumenkohl,Paprika) Kartoffelbrei Tomaten-Rahm-Soße a,a2,c	Vegane Bällchen (Gefüllt nach Ragout Art) dazu eine Cremige-Rahmsoße a,a1,f,g,i,m	Spätzle Gemüse-Auflauf mit einer Spinatsoße a,a1,g	Green Oat Paddys (aus Grünkohl,Spinat, Brokkoli u. Haferflocken) mit Backofen-Pommes a,a1,a4,g	
Salat	nach Angebot	nach Angebot	nach Angebot	nach Angebot	Auch To Go
Dessert	Joghurt/Obst	Obstkorb	Joghurt/Obst	Obstkorb	

ASC- Fisch u. Meeresfrüchte aus Zucht unabhängig nach Umwelt u. Sozialstandard zertifiziert
MSC-Fisch u. Meeresfrüchte nach MSC Umweltstandard Natura- BIO Produkte

Zusatzstoffe: Z 1 Konservierungsstoffe, Z 2 Geschmacksverstärker, Z 3 Antioxidationsmittel, Z 4 Farbstoff, Z 5 Phosphat, Z 6 Süßungsmittel, Z 7 Koffeinhaltig, Z 8 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 10mg/L, m: Lupinen.

Alle Angaben ohne Gewähr, wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplanes vor.