

Mensa-Menüplan 2019/20 für die zweiten 6 Wochen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Grießnockensuppe Gekochtes Rindfleisch Gemüse Obst	Salat Kalbsrahmgulasch Reis Pudding	Salat Nudeln mit Tomatensauce Käseteller Apfelmus	Salat Spinatspätzlen mit Schinken und Sahne Obst	Salat Fischstäbchen Bratkartoffeln Obst
Salat Truthahnschnitzel mit Champignonsauce Cous Cous Obst	Salat Käseknödel mit Butter und Parmesan Joghurt	Rote Linsensuppe Salat Buchteln mit Vanillesauce Obst	Salat Lasagne Bologneser Art Obst	Salat Überbackener Heilbutt Röstinchen und Gemüse Obst
Salat Wienerschnitzel Kartoffelsalat Gemüse Obst	Salat Rindsgulasch Polenta Obst	Salat Spinatpalatschinken überbacken Kompott	Salat Nudeln mit Tomatenrahmsauce Pudding	Tausendflockensuppe Salat Pizza mit Thunfisch Obst
Salat Gebratene Hühnerbrust Kartoffelpüree Joghurt	Salat Kartoffelnocken mit Tomatensauce Kuchen	Salat Nudeln mit Schinken und Sahne Obst	Salat Fleischkräpfen Reis Obst	Kürbiscremesuppe mit Hirse Gebratene Garnelen Focaccia Obst
Salat Kalbsragu Reis und Gemüse Obst	Salat Currygeschnetztes (Truthahn) Eierspätzlen Obst	Nudelsuppe Salat Kräuterfisch (Scholle) Petersilienkartoffeln Obst	Salat Schlutzkräpfen mit Butter und Parmesan Pudding	Salat Römische Grießscheiben mit Tomatensauce Kompott
Karottencremesuppe mit Einlage Salat Pizza vom Blech Obst	Salat Nudeln mit Fleischsauce Joghurt	Salat Käseknödel mit Butter und Parmesan Kuchen	Salat Schweinsbraten Klassisch gegart Kartoffelgratin Obst	Salat Gegrillte Lachsschnitte Parmesanrisotto und Gemüse Obst

Wir verwenden meist frisches, der Jahreszeit entsprechendes Obst und Gemüse, in Ausnahmefällen Tiefgekühltes.