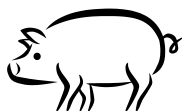




Speiseplan

28.09. – 01.10.2026

KW 40

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hauptgericht (1)	Cordon bleu (Geflügel) (1, 2, 3, Aa, C) mit Bratensauce (5, G) dazu Wedges (Aa) und Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G, P, 1, 3, 5)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu Bio-Gabelspaghetti (Aa) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C, G, P, 3, 5)	Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen) (Schwein) (Aa, B) mit Rahmsauce (5, C) und Preiselbeeren dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Essig-Öl- Dressing (G, P, 3, 5)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini- Sauce (C, E) dazu Karottensalat (P, E, 5)
				
Hauptgericht (2) Vegetarisch	Veganes Paprika- Champignonragout mit Tofu (H) dazu Vollkornnudeln (Aa) und Eisbergsalat mit Essig-Öl- Dressing (G, P, 1, 3, 5)	Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa, B, C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C, G, P, 3, 5)	Vollkornnudeln mit frischem Gemüse (Aa) dazu Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing (G, P, 3, 5)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa, B, C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (P, 3, 5)

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung siehe Aushang Mensa und Homepage der Gutenberg-Schule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !
Änderungen vorbehalten.

Für Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität gilt die DE-ÖKO-007.

