









Speiseplan

Mensa OGS St. Georgsberg

von Montag 14.11. bis Freitag den 18.11.2022 / 46. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Currywurst ^(2,3,8,9, i) mit Kartoffelecken ^(a,a1) 			
Dienstag			Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelwürstchen ^(2,3,8) und Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k) , Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^(b,b1) (auch vegetarisch) 	
Mittwoch			 Quinoa- Gemüsepfanne (Pastinake,Zucchini, und Möhren,), Karotten- Vollkornrösti ^(a,a1,a2,a4,a6,b,b1,d) und Frischkäsesoße ^(b,b1)	
Donnerstag	Ravioli ^(a,a1) "Carne" mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße 			
Freitag			Grießbrei ^(b,b1) mit Kirschen 	

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = chininhaltig



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kanut, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybritstämme, b=Milch und-erzeugnisse b1=Laktose, c=Krebstiere
d=Eier und-erzeugnisse, e= Fisch und-erzeugnisse, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse
h6=Paranüsse, h7=Pistatien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere

