





# Speisenplan Mensa Hünfeld

März 2020



# Grümel

	<b>Mo. 09.03.</b>	<b>Di. 10.03.</b>	<b>Mi. 11.03.</b>	<b>Do. 12.03.</b>	<b>Fr. 13.03.</b>
<b>Menü I</b> 	vegetarisch Kartoffelspinatauflauf <sup>h</sup> Blattsalat Sauerrahm Dressing <sup>h, n</sup>	Fruchtiges Fischcurry (Seelachs, Lauch, Apfel) <sup>h</sup> Dampfkartoffeln Bunter Gurkensalat (Paprika, Bohnen, Mais) <sup>c, h</sup>	Hähnchenschnitzel paniert <sup>a, a1</sup> Paprikarahmsoße <sup>h</sup> Kartoffelauflauf <sup>h, n</sup> Tomaten-Gurken-Salat (Frenchdressing) <sup>l</sup>	Vollkorn-Spätzle <sup>a, a1, c</sup> Rinderhackfleischsoße <sup>R, n</sup> Möhrenrohkostsalat (Kräuterdressing)	vegetarisch Cannelloni mit Ricotta/Spinat <sup>a, c, h</sup> Tomatensoße Geriebener Käse <sup>h</sup> Rotkohl-Apfelsalat
<b>Menü II</b>	Gyrospfanne (Pute, Zwiebel, Paprika) <sup>G</sup> Bratensoße Reis Blattsalat Sauerrahm Dressing <sup>h, n</sup>	vegetarisch Karottencremesuppe (Kartoffel) <sup>h</sup> Grießbrei <sup>a, a1, h</sup> Apfelkompott <sup>4</sup> Kein Dessert	Bolognese Vegetarisch (Hirse, Grünkern, Karotte) <sup>a, a5, n</sup> vegetarisch Reis Tomaten-Gurken-Salat (Frenchdressing) <sup>l</sup>	vegetarisch Weißkohlcurry (Karotte und Paprika) <sup>l, n</sup> Möhrenrohkostsalat (Kräuterdressing) Kartoffelbrei <sup>h</sup>	Rinderfrikadelle <sup>a1, c</sup> Bratensoße Dampfkartoffeln Rotkohl-Apfelsalat (Kräuterdressing)
<b>Menü III Alternative</b>					
<b>Dessert</b> 	Schokoladenpudding <sup>h</sup>	Himbeercreme <sup>h</sup>	Stückobst	Obstsalat (Pfirsich, Ananas, Apfel)	Bananenjoghurt <sup>h</sup>

4) mit Antioxidationsmittel, G) Geflügel, R) Rindfleisch, a) enthält Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1) Weizen, a5) Dinkel, c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), l) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Änderungen bleiben vorbehalten  
Guten Appetit wünscht Ihr Mensa Team



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem  
DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.