

## Die Mensa am GMB – Beispiel eines Speiseplans

➔ Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter:

<https://mosbacher-berg.de/seite/5461-ts-catering-informationen>

### Menükarte von 17.02. bis 21.02.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> Makkaroni-Auflauf (a, g)	<b>Menü 1</b> Fischfilet Natur mit Vollkornreis und einer Zitronensoße (a, c, d, g)	<b>Menü 1</b> Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln u. Rahmsoße (a, c, g)	<b>Menü 1</b> Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) (a, g)	<b>Menü 1</b> Pfannkuchen mit Nutella o. Zimt u. Zucker (a, c, g)
<b>Menü 2</b> Tomaten-Crème-Suppe mit Baguette (a)	<b>Menü 2</b> Senf-Eier mit Möhren-Kartoffelpüree (c, g)	<b>Menü 2</b> Cous Cous Salat mit Joghurt-Dip u. Fladenbrot (a, g)	<b>Menü 2</b> Pasta Napoli (a, g)	<b>Menü 2</b> Gemüse Wrap (a, g)
Beilagen-Salat	Beilagen-Salat	Beilagen-Salat	Beilagen-Salat	Beilagen-Salat
Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages	Dessert des Tages

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere

Zusatzstoffe:

1) Natrium 2) Glukose 3) Speisegelatine 4) Stärke 5) Festigungsmittel 6) Konservierungsstoffe 7) Antioxidationsmittel 8) Geschmacksverstärker 9) Säuerungsmittel 10) Farbstoffe 11) Ascorbinsäure 12) Schmelzsalze 13) Phosphat 14) Fette 15) Gelatine 16) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel 17) mit Milcheiweiß

Für Rückfragen bitte Herrn Said anrufen 0176/72215559