



Speiseplan Mensa im Illertal Gymnasium



26.09.-30.09.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menue 1	Puten-Köttbullar mit Butterreis und leichter Tomatensauce, dazu Endiviansalat mit Balsamicodressing ^{9,g}	Käse-Maccaroni-Auflauf mit Putenschinkenstreifen, Erbsen und Champignons lecker überbacken, dazu Gurkensalat ^{2,9,a,g}	Gefügel-Bratwurstschnecke mit Geflügel-Bratensauce, dazu Kartoffelpüree und Karottenscheiben ^{3,8,9,g}	Schlemmergeschnetzeltes von der Pute mit hausgemachten Butterspätzle ^{9,a,c,g}	
Menue 2	Gemüse-Gouda-Sticks mit Butterreis und leichter Tomatensauce, dazu Endiviansalat mit Balsamicodressing ^{9,g}	Käse-Maccaroni-Auflauf mit Karottenstreifen, Erbsen und Champignons, lecker überbacken, dazu Gurkensalat ^{2,9,a,g}	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit vegetarischer Bratensauce, dazu Kartoffelpüree und Karottenscheiben ^{9g}	Pfannkuchen mit feiner Fruchtmarmelade, dazu Apfelmus ^{2,9,a,c}	
03.10.-07.10.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menue 1	Feiertag	Seefisch in der Cornflakesopanade mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip ^{2,9,a,d,g}	Geflügel-Hacksteak mit Currysauce, dazu Vollkornreis ^{9,g}	Gnocchi mit Geflügel-Bolognesesauce und geriebenem Hartkäse, dazu Blattsalat ^{2,9,g}	
Menue 2	Feiertag	Gemüsestrudel mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip ^{9,g}	Feines Blumenkohl-Curry mit Pariser Karotten, dazu Vollkornreis ^{9,g}	Gnocchi-Pfanne mit grünen Bohnen und Tomatenwürfelchen, geriebener Hartkäse, dazu Blattsalat ^{2,9,g}	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat

9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte

i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid m) Lupine n) Weichtiere