



Mensa Schicke-Möhre





16. bis 20. September 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Langkornreis 15 	Italienische BIO-Pasta mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne 7a
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	BIO-Spiralnudeln mit Rinderhackfleisch & Lauch 7a,13 	Semmelknödel mit Champignons, Sahne und Kirschtomaten 7a,9,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Dönerteller (Rind) mit Krautsalat gebackenen Kartoffelecken und Quarkdip 7a,13 	Vegetarischer Nudelauflauf 7a,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtojoghurt 13	Vegetarische Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	Krautfleckerl BIO-Spiralnudeln mit Weißkraut, Gewürzen und Sahne 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Panierte Fischstäbchen (Alaska- Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat 7a,13,16 	Gemüselasagne 7a,9,13,15
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Mensa Schicke-Möhre





23. bis 27. September 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Lasagne "Bolognese" mit Rindfleischfüllung 7a,9,13,15 	Mexikanisches Pfannengemüse mit Langkornreis
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße 7a,9,13,18	"Spaghetti-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten mit Käse gratiniert 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Erbsen-Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffeln und kleinem Eieromelette 9,13 	Linseneintopf mit BIO-Spätzle 7a
Donnerstag Nachtisch Fruchtojoghurt 13	Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonaise  7a,13	"Orchiette" BIO-Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Nudeln und Rahm- Kohlrabi  7a,9,13,18	Suppe Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillasoße 7a,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Mensa Schicke-Möhre

30. September bis 04. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe & Eierpfannkuchen mit Apfelmark 7a,13	Tortillia-Wrap mit bunter Gemüsefüllung 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18 	BIO-Penne mit Kürbiswürfeln in Soße 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16 	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtyoghurt 13	BIO-Penne-Nudeln mit Lachswürfel in cremiger Soße 7a,13 	Kartoffel-Gemüsegratin 13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Kalbsfleischfrikadelle mit Reis und Kräutersoße 7a,9,13,15 	Gemüsemaultaschen in Tomaten-Kräuter- Sahnesoße 7a,9,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Mensa
Schicke
Möhre

Mensa Schicke-Möhre




07. bis 11. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

<p>Montag Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung dazu Kräutersoße</p> <p>7a,9,13</p>	<p>Gebackene Kartoffelstücke mit gegrilltem Gemüse und Quark</p> <p>13</p>
<p>Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>BIO-Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch</p> <p>7a </p>	<p>Blumenkohl & Brokkolie mit holländischer Soße und Kartoffeln</p> <p>13</p>
<p>Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>"Hot Dog" Putenwürstchen im Brot, dazu Kartoffelecken und Dip</p> <p>4,7a,13,16 </p>	<p>Kartoffelgnocci in Tomaten-Sahnesoße</p> <p>7a,13</p>
<p>Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Suppe & Dampfnudeln mit Vanillasoße</p> <p>3,7a,9,13</p>	<p>Ungarisches Lesco Paprika-Gemüsetopf mit BIO-Nudeln</p> <p>7a</p>
<p>Freitag Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>BIO-Spagehetti "Bolo-Bianco" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel und Sahnesoße</p> <p>7a,13 </p>	<p>Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>7a,13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Mensa
Schicke
Möhre

Mensa Schicke-Möhre




14. bis 18. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

<p>Montag Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Gebratene Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Erbsen dazu BIO-Nudeln</p> <p>7a,13 </p>	<p>Pfannkuchen mit buntem Gemüseragout</p> <p>7a,13</p>
<p>Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener</p> <p>4,7a,16 </p>	<p>BIO-Farfallenudeln "Manti-Art" mit Joghurtsoße und Paprikabutter</p> <p>7a,13</p>
<p>Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Putengyros mit gebackenen Kartoffeln und Tzaziki</p> <p>7a,13,15,16 </p>	<p>Suppe & "Quarkkeulchen" Quarktaler mit Rosinen und Apfelmark</p> <p>7a,9,13</p>
<p>Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>BIO-Rigatoni "a la Tina" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl</p> <p>7a,9,13</p>	<p>Kartoffel-Gemüseauflauf</p> <p>13</p>
<p>Freitag Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Slowenischer Spinat Rinderhackfleisch- Spinatauflauf mit Kartoffeln</p> <p>7a,13 </p>	<p>Pierogi-Teigtaschen Butter-Salbei und Kirschtomaten</p> <p>7a,13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Mensa
Schicke
Möhre

Mensa Schicke-Möhre





21. bis 25. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

<p>Montag Nachtsch Saisonales Obst</p>	<p>Chili von Carne - Rinderhackfleischtopf mit Kindeybohnen dazu Reis</p> 	<p>Slowakische Kartoffelknödel mit Kraut, Schmand, Schafskäse und roter Paprika</p> <p>3,7a,13</p>
<p>Dienstag Nachtsch Quark gesüßt 13</p>	<p>Gemüsestrudel mit Gemüsefüllung und Kräuterquark</p> <p>7a,9,13</p>	<p>BIO-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse</p> <p>7a,13</p>
<p>Mittwoch Nachtsch Saisonales Obst</p>	<p>Gedämpftes Kabeljaufilet mit Dillsoße und Kartoffeln</p>  <p>7a,13</p>	<p>Spanische Kartoffel- Paprikatortillia</p> <p>9,13</p>
<p>Donnerstag Nachtsch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Hähnchenhacksteak mit Kartoffelpüree und Soße</p>  <p>7a,15,16,18,19</p>	<p>Karotten-Spätzle-Eintopf mit Roggenbrot</p> <p>7a</p>
<p>Freitag Nachtsch Saisonales Obst</p>	<p>Schlemmerteller vom Huhn mit Spargel, Möhren und heller Soße dazu Vollkornreis</p>  <p>13</p>	<p>BIO-Bandnudeln "al arrabiata" mit pikanter Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>7a,13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtsch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Mensa
Schicke
Möhre

Mensa Schicke-Möhre





28. Oktober bis 01. November (Ferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Geflügelcurrywurst mit Kartoffelpüree 7a,19,18 	Gnocchi mit Kirschtomatensoße und Zucchiniwürfeln 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Hähchenschnitzel mit BIO-Spätzle und Rahmblumenkohl 7a,13 	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse 13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	BIO-Rigatoni mit sahniger Tomatensoße 7a,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtojoghurt 13	Grüner Bohneneintopf mit Rinderwürstchen und Roggenbrötchen 4,5,7a,13 	Reibekuchen Rohkost und Quark 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße 1,7a,13 	Linseneintopf mit BIO-Spätzle 7a

Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität - DE-ÖKO-006



Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten,
jedoch können bei bestimmten Lebensmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

Allergene

- 7 Glutenhaltiges Getreide
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere



enthält Geflügel



enthält Rind/Kalb



enthält Fisch

**Backwaren zum Mittagessen/Snack
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.**