





Speiseplan



Mensa Pelizaeus- und Reismann-Gymnasium Paderborn
vom 06.05.2024 bis 10.05.2024, 19. KW

Montag	 Kartoffelgnocchi dazu Tomatensauce und geriebenen Käse dazu Salat vom Buffet Allergene und BE: Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g Kartoffel-Gnocchi geschwenkt (2a): 2,25 BE / 100g Käse, gerieben (8): 0 BE / 100g
Am Buffet	Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar
Dienstag	 Würstchengulasch dazu Reis und Salat vom Buffet Allergene und BE: Deftiges Würstchen-Paprikagulasch ; 0,31 BE / 100g
	 Würstchengulasch dazu Reis und Salat vom Buffet Allergene und BE: Würstchengulasch, vegetarisch (7, 2d, 2a): 0,54 BE / 100g
Am Buffet	Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar
Mittwoch	 Kleine Knusperröstis dazu ein Frischkäse-Kräuterdipp und Salat vom Buffet Allergene und BE: Frischkäse-Kräuterquark (8): 0,31 BE / 100g Knusper-Rösti ; 1,9 BE / 100g
Am Buffet	Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar
Donnerstag	Christi Himmelfahrt
Freitag	Mensa geschlossen

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/reismann-pelizaeus



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene: (2a) Gluten-Weizen, (2b) Gluten-Roggen, (2c) Gluten-Gerste, (2d) Gluten-Hafer, (2e) Gluten-Dinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch, (6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam, (13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | DE-ÖKO-007 | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10