

# Speiseplan



Mensa Pelizaeus- und Reismann-Gymnasium Paderborn  
vom 07.10.2024 bis 11.10.2024, 41. KW

## Montag



Fleischkäse (Geflügel) dazu Ketchup, Salzkartoffeln und zum Probieren Lauchrahmgemüse

Allergene und BE: Fleischkäse, 1 Stück á 100g (11); 0 BE0 / Port. || Lauchrahmgemüse (8); 0,4 BE / 100g || Kartoffeln, geschält, gegart ; 1,2 BE / 100g || Ketchup ; 2 BE / 100g



Vegetarische Rostbratwurst dazu Ketchup, Salzkartoffeln und zum Probieren Lauchrahmgemüse

Allergene und BE: Bratwurst, Lupine (14, 2a); 0,33 BE / 100g || Lauchrahmgemüse (8); 0,4 BE / 100g || Kartoffeln, geschält, gegart ; 1,18 BE / 100g || Ketchup ; 2 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar

## Dienstag



Deftige Erbsensuppe dazu eine Scheibe Sonnenblumenbrot

Allergene und BE: Deftige Erbsensuppe (10); 0,45 BE / 100g || Brotscheibe Gut Kragenhof (2b); 0,9 BE1 / Port.

Am Buffet

Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar

## Mittwoch



Gemügestäbchen dazu Butter-Maisgemüse, Joghurdipp und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Gemügestäbchen ca. 40g (2a); 1,42 BE / 100g || Joghurt-Dipp (8); 0,4 BE / 100g || Mais TK ; 1,43 BE / 100g || Butter (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar

## Donnerstag



Rinderrahmgeschnezeltes dazu zum Probieren das Saisongemüse Rosenkohl in Schmandsauce und Reis

Allergene und BE: Geschnezeltes vom Weiderind (8); 0,31 BE / 100g || Schmandsauce (8); 0,8 BE / 100g || Rosenkohl, gedämpft (8); 0,4 BE / 100g



Rübchen-Möhren-Gulasch dazu Reis und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Rübchen-Möhren-Gulasch ; 0,46 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar

## Freitag



Überbackene Spinat-Lachs-Lasagne (Wildfang) dazu Salat

Allergene und BE: Lasagne, Lachs (geräuchert)-Spinat (8, 5, 2a); 1,2 BE / 100g



Überbackene Spinat-Lasagne dazu Salat

Allergene und BE: Lasagne, Spinat (8, 2a); 1,05 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagenbar & Snackstation und Dessertbar

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](http://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. Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. DE ÖKO 007  
Details: [www.biond.de/daten/allergene.pdf](http://www.biond.de/daten/allergene.pdf) | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | [geniessen@biond.de](mailto:geniessen@biond.de) | Tel. 0561/500 456-10