

## Mensa Bad Friedrichshall Monat Juli 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
01.07.-05.07.2024 KW 27	<b>Menü 1</b>	Gnocchi, Käsesoße, Salate, Joghurt-Kräuter Dressing	Geflügelbratwurst <G>, Kartoffelspalten, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen, Tomatenketchup	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen < R >, Kartoffelpuffer <V>, Apfelmus	Hühnerfrikassee Frühlings Art <G>, Langkornreis, Beilagensalat	Chicken Nuggets <G>, Pommes frites, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing, Tomatenketchup
	<b>Dessert</b>	Schokoladenmilchpudding	Obst	Erdbeerquark	Joghurt mit Obst	Obst
08.07.-12.07.2024 KW 28	<b>Menü 1</b>	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G>, Pommes frites, Tomatenketchup, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Rührei <V>, Salzkartoffeln und Rahmspinat	Tomatencremesuppe, Kirschpfannkuchen, Soße mit Vanillegeschmack	Fischstäbchen <F>, Salzkartoffeln, Rahmspinat	Geflügelfrikadelle <G>, Langkornreis, Braune Rahmsoße, Erbsen,- Möhrengemüse
	<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt Dessert	Vanillepudding	Obst	Apfelquark mit Walnüssen	Mini Berliner
15.07.-19.07.2024 KW 29	<b>Menü 1</b>	Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese", Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Geflügellasagne <G>, Salate, Joghurt-Kräuter Dressing	Hähnchenrahmgulasch <G>, Langkornreis, Karotten Scheiben	Penne-Nudeln, Käsesoße, Salate, Joghurt-Kräuter Dressing	Rindfleischbällchen in Tomatensoße, Langkornreis, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing
	<b>Dessert</b>	Obst	Edel-Schoko-Pudding	Bananen-Quark mit Haselnüssen	Obst	Butterkuchen
22.07.-26.07.2024 KW 30	<b>Menü 1</b>	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <V>, Grießbrei, Rote Grütze	Fischstäbchen <F>, Salzkartoffeln, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen, Remoulade	Spaghetti, Tomatensoße " Italia", Gouda, geraspelt, Salat, Joghurt-Kräuter Dressing	Ferien	Ferien
	<b>Dessert</b>	Obst	Obst	Erdbeer-Vanille Pudding	Ferien	Ferien
29.07.-02.08.2024 KW 31	<b>Menü 1</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Dessert</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.