

## Speiseplan der Mensa des Schulzentrums Salzgitter-Lebenstedt/Süd (Emil-Langen-Realschule und Kranich-Gymnasium)

Bestellungen sind bis 22 Uhr des Vortages und Abstellungen bis 08:00 am Auslieferungstag online über das Webmenü möglich.  
Bestellungen per WhatsApp 0179 10 11 514 vorbehaltlich Verfügbarkeit. (S) = Schwein (G)=Geflügel (F)= Fisch (R)= Rind (V)=vegetarisch

	<b>Montag 18.11.</b>	<b>Dienstag 19.11.</b>	<b>Mittwoch 20.11.</b>	<b>Donnerstag 21.11.</b>	<b>Freitag 22.11.</b>
<b>Menü I</b> 4,30 € Vollzahler 3,50 € Schüler	Nasi Goreng (indon. Reisgericht) mit Geflügelfleisch 3,7,9 (G)	Chili Cheese Fries (mit Pommes, Hackfleisch, Käse und Chili) 1,3,7,9 (S/R)	Kürbis-Möhrensuppe mit Kräutercroutons  1,3,7,9 (V)	Spaghetti mit Sweet-Chili-Sauce und Hähnchenfleisch 1,3,7,9 (G)	nur das tägliche Angebot
<b>Menü II</b> 4,00 € Vollzahler 3,10 € Schüler	Käse-Kartoffel-Pfanne mit Cornflakes-Burger-Patty 1,3,7,9 (V)	Gemüselasagne  1,3,7,9 (V)	Gedünstete Äpfel und Zwiebeln, Kartoffelstampf, Brösel 1,3,7,9 (V)	American Butterscotch (süßer Brotpudding) mit Zimtsahne 1,3,7 (V)	nur das tägliche Angebot
<b>täglich im Angebot:</b>					
<b>Menü III</b> 3,60 € Vollzahler 2,80 € Schüler	Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße oder Pesto (Auswahl im Webmenü oder bei Bestellung vor Ort) 1,3,7,9 bei Pesto auch 8 (V)				
<b>Salat</b> 4,00 € Vollz. 3,10 € Schüler plus 0,30 € Extra-Dressing	gr. gemischter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke o.n. Saison) oder kleiner Salat mit Schnitzel oder Schnitzelbrötchen (s. u. Zutaten) Als Schnitzel können nach Verfügbarkeit gewählt werden: Hähnchenschnitzel paniert (1, 3) oder natur				
<b>Salat Plus 2</b> 4,80 € Vollzahler 3,80 € Schüler	großer gemischter Salat plus 2 weiterer Zutaten (Ei, Paprika -sofern verfügbar-, Käse oder Schinken)				
<b>Dessert maxi</b> 1,60 € <b>Dessert mini</b> 0,70 €	Cremiger Joghurt mit Schokoballs 7	Rote Beerencreme mit Quark und Joghurt 7	Erdbeer-Joghurt 7	Nutellapudding mit Mangopüree 7, 8	

Zu jedem Menü reichen wir auf Wunsch einen Becher Wasser. Speiseplan vorbehaltlich Änderungen aufgrund aktueller Marktentwicklungen.

Allergene : 1 = Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus, 2 = Krebse und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fisch und Erzeugnisse daraus

5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Soja und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch Milcheiweiß und Erzeugnisse daraus einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupine und Erzeugnisse daraus ,

14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus, bei Verwendung des Joghurt-Dressings sind die Allergene 3, 7, 10 zu beachten.