

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

	Montag 24.02.	Dienstag 25.02.	Mittwoch 26.02.	Donnerstag 27.02.	Freitag 28.02.
Menü I 4,30 € Vollzahler 3,50 € Schüler	Fischfilet à la Bordelaise mit Mischgemüse und Kartoffelstampf 1, 3, 7, 9 (F)	Spaghetti à la Carbonara (mit Schinken) 1, 3, 7, 9 (F)	Tortellini-Suppe (mit Hackfleisch) 1, 3, 7, 9 (S/R)	Nasi Goreng (indon. Reisgericht) mit Geflügelfleisch 3, 7, 9 (G)	nur das tägliche Angebot
Menü II 4,00 € Vollzahler 3,10 € Schüler	Spaghetti mit Gemüsebolognese (ger. Käse nach Wunsch) 1, 3, 7, 9 (V)	Gebratene Schupfnudeln mit Ei, Zwiebeln und geriebenem Käse 1, 3, 7, 9 (V)	Chilli sin Carne mit Reis (u.a. mit Mais, Kidneybohnen, Bohnen) 1, 3, 7, 9 (V)	Scheiterhaufen (süßes Gericht mit Mandeln und Kirschen) 1, 3, 7, 8 (V)	nur das tägliche Angebot
täglich im Angebot:					
Menü III 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)				
Salat 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				
Salat Plus 2 4,80 € Vollzahler 3,80 € Schüler	großer gemischter Salat plus 2 weiterer Zutaten (Ei, Paprika -sofern verfügbar-, Käse oder Schinken)				
Dessert maxi 1,60 € Dessert mini 0,70 €	Brownie- Streuselschnecke 1, 3, 7	Pana Cotta mit Erdbeersoße 7	Vanillepudding mit Schokotopping 7	Beeren-Mousse mit Marshmallow 7	

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.