










## Menüplan – Mensa der Holderbergschule Eibelshausen

Gültig für KW: 21 Datum: 22.05.2023 – 26.05.2023

**Bestellungen bitte bis 9:30Uhr des jeweiligen Tages in der Mensa**

Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Cevapcici mit Pommes <sub>1,3,6</sub> 	Cordon Bleu mit Korcketten <sub>,1,3,S</sub> 	Nudeln mit Tomatensoße <sub>1,3,6</sub> 	Bulgur-Linsen Curry  <sub>1,3,6</sub>	Schupfnudel-Spinat Auflauf <sub>1,3,6</sub> 
<b>Menü 2</b>	Nudeln mit Brokkoli Und Oliven <sub>1,3,6</sub> 	Kartoffel-Gemüse Auflauf m.Holandaise <sub>1,3,6</sub>	Auberginen Reisauflauf mit Feta <sub>1,3</sub> 	Avvocando-Basilikum Pasta <sub>1,3,6</sub> 	

La Cantina di Roberta & Maria, Lehmkaute 11, 35708 Haiger Maria: 0151-16121750 & Roberta: 0171-6882569

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN, FRAGEN SIE BITTE DAS MENSA TEAM.	S = Schweinefleisch	1. Mit Konservierungstoffen
	R = Rindfleisch	2. Mit Farbstoff(en)
	H = Hähnchenfleisch	3. Mit Antioxidationsmittel
	T = Truthanfleisch	4. Mit Schwefeldioxid
	P = Putenfleisch	5. Mit Phosphat
	F = Fisch	6. Mit Milcheiweiß
	L = Lachs	7. Mit Süßungsmittel

Änderungen bleiben vorbehalten – Guten Appetit! **Hinweis:** Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.