

**SPEISEANGEBOT**  
**Mensa Schulzentrum Rösrath**  
**Speiseplan vom 09.12.2024 bis 15.12.2024, 50. Kalenderwoche**

KW 50	Montag, 09.12.24	Dienstag, 10.12.24	Mittwoch, 11.12.24	Donnerstag, 12.12.24	Freitag, 13.12.24
<b>Täglich wechselnde Tagessuppe diese gehört zu jedem Menü, ein Menü besteht aus Tagessuppe, Hauptgericht, Dessert</b>					
<b>Eintopfgericht</b>	<b>Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch mit Möhren, Sellerie und Lauch</b>  Kartoffelsuppe <sup>1</sup>	<b>Vegetarische Kürbissuppe</b>  Kürbiseintopf <sup>4, A, A1, I</sup>	<b>Vegetarischer Schnibbelbohnen Eintopf</b>  Schnibbelbohnen Eintopf <sup>1, I</sup>	<b>Pichelsteiner Gemüseeintopf vegetarisch</b>  Pichelsteiner Eintopf <sup>1</sup>	
Nährwerte	Kilokalorien: 141,3kcal / KH: 28g / BE: 2,3BE / Fett: 0,4g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 583kJ	Kilokalorien: 98,8kcal / KH: 20,1g / BE: 1,7BE / Fett: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 419,9kJ	Kilokalorien: 181,1kcal / KH: 14,5g / BE: 1,2BE / Fett: 3,2g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,4g / Kilojoule: 760,4kJ	Kilokalorien: 74,6kcal / KH: 12,4g / BE: 0,9BE / Fett: 0,4g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 310,1kJ	
<b>Hauptgericht 1</b>	<b>Gebackener Hähnchenschenkel mit Bratensauce und Lankornreis</b>  Hähnchenkeule Bratensauce <sup>1</sup> Reis	<b>Geschnetzeltes "Züricher Art" von der Pute dazu Butterspätzle</b>  Geschnetzeltes Züricher Art <sup>G</sup> Spätzle	<b>Geschnetzeltes "Züricher Art" von der Pute dazu Butterspätzle</b>  Geschnetzeltes Züricher Art <sup>G</sup> Spätzle	<b>Natur gebratenes Seelachsfilet -Aus nachhaltigem Fischfang- an Senf Dillsauce dazu Salzkartoffeln</b>  Gebratenes Seelachsfilet <sup>1, A, A1, D</sup> Senf Sahnesauce <sup>1, 9, A, A1, G, I, J</sup> Salzkartoffeln	<b>Tagesangebot</b>
Nährwerte	Kilokalorien: 630kcal / KH: 64,7g / BE: 5,4BE / Fett: 1,3g / Zucker: / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 2641,5kJ	Kilokalorien: 359,6kcal / KH: 24,6g / BE: 2BE / Fett: 2,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1g / Kilojoule: 942,7kJ	Kilokalorien: 359,6kcal / KH: 24,6g / BE: 2BE / Fett: 2,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1g / Kilojoule: 942,7kJ	Kilokalorien: 1548,3kcal / KH: 31g / BE: 2,6BE / Fett: 13,5g / Zucker: g / Salz: 1,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 6517kJ	
<b>Hauptgericht 2</b>	<b>Gemüsefrikadelle dazu fruchtige Currysauce und Langkornreis</b>  Gemüsefrikadelle <sup>A, A1, C, F, G, I, K</sup> Currysauce fruchtig <sup>A, B, D, F, G, I, J, K</sup> Reis	<b>Eieromelette, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>  Eieromelett <sup>A, A1, C, G</sup> Rahmspinat <sup>G, I</sup> Salzkartoffeln	<b>Eieromelette, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>  Eieromelett <sup>A, A1, C, G</sup> Rahmspinat <sup>G, I</sup> Salzkartoffeln	<b>Gnocchi mit gebratenem Pfannengemüse Zucchini Aubergine Paprika Zwiebel und Tomatenkräutersauce</b>  Gnocchi Pflanze <sup>A, A1, I</sup>	
Nährwerte	Kilokalorien: 479,9kcal / KH: 71,9g / BE: 6BE / Fett: 1,4g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1411,7kJ	Kilokalorien: 335,1kcal / KH: 32,4g / BE: 2,1BE / Fett: 9,4g / Zucker: g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Kilojoule: 1421,4kJ	Kilokalorien: 335,1kcal / KH: 32,4g / BE: 2,1BE / Fett: 9,4g / Zucker: g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Kilojoule: 1421,4kJ	Kilokalorien: 339,5kcal / KH: 60,2g / BE: 0,4BE / Fett: 6,1g / Zucker: g / Salz: 1,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1g / Kilojoule: 1434kJ	
<b>Gemüse</b>	<b>Mischgemüse Erbsen, Möhren, Bohnen</b>	<b>Rahmspinat</b>	<b>Rahmspinat</b>	<b>Blumenkohl</b>	
Nährwerte	Kilokalorien: 99,2kcal / KH: 14,7g / BE: 1,2BE / Fett: 0,6g / Zucker: / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 415,6kJ	Kilokalorien: 76,6kcal / KH: 5,7g / BE: 0,5BE / Fett: 0,3g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 345,1kJ	Kilokalorien: 76,6kcal / KH: 5,7g / BE: 0,5BE / Fett: 0,3g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 345,1kJ	Kilokalorien: 33,9kcal / KH: 3,5g / BE: 0,3BE / Fett: 0,4g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 144,1kJ	
<b>Salatbuffet</b>	<b>Salatbuffet mit täglich wechselnden Salaten</b>				
<b>Pastabar zur Selbstbedienung</b>	<b>Pastabar zur Selbstbedienung mit wechselnden Pasta Gerichten, leckeren Aufläufen und vegetarischen Gerichten</b>				
<b>Dessertbuffet</b>	<b>Dessertauswahl : Obst, Milchspeisen, Pudding</b>				



**Betriebsstätte:**  
Mensa Rösrath  
Freiherr vom Stein Str.15  
51503 Rösrath  
Ansprechpartner: Herr Krimmel  
Telefon: 02205 / 90 111 00

**Legende** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, A5 - enth. Dinkel, B - enth. Krebstiere, C - enth. Ei, D - enth. Fisch, E - enth. Erdnüsse, F - enth. Soja (gen-tech-frei), G - enth. Milch einschl. Laktose, H - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Cashewnuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss, I - enth. Sellerie, J - enth. Senf, K - enth. Sesam, L - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, M - enth. Lupinen, N - enth. Weichtiere

**Hinweis** Alle Angaben basieren auf der Grundlage unserer Rezepturen. Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Betriebsleiter. Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten. Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.