



Mensaplan für das Stiftische Gymnasium Düren 23.02.2026 bis 27.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Dies und Das	vegane Köttbullar auf ZucchiniGemüse mit Reis und Joghurtdipp B/I Preis 5,00 €	Germknödel mit Kirschen und Vanillesoße und eine Mandarine A/B/M Preis 5,00 €	Brokkoliecke mit Haferflocken, Zwiebeln Sonnenblumenkerne dazu Paprika Gemüse und Kartoffelpüree A/B/M Preis 5,00 €	Eierpfannekuchen gefüllt mit Roter Grütze und Vanillecreme dazu einen kleinen Kakao A/B Preis 5,00 €
Salatteller	bunter Salatteller mit gebratenen Champignons A/B/6/7 Preis 4,50 €	bunter Salatteller mit Käse und Ei A/B/6/7/F Preis 4,50 €	bunter Salatteller mit Minimozzarella und Pesto A/B/6/7 Preis 4,50 €	bunter Salatteller mit Hähnchenstreifen A/B/6/7 Preis 4,50 €
Tagesgericht	Schweinerückenbraten mit Soße dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln zum Dessert Stracciatella Joghurt A/B Preis 5,50 €	Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise und Karotten dazu Pommes frites zum Dessert Vanillepudding A/B/5/6/1 Preis 5,50 €	panierte Jägerschnitte aus Geflügel mit einer Pilzsoße dazu Leipziger Allerlei Pommes frites und zum Dessert Quarkkeulchen A/B Preis 5,50 €	Grünkohl Gemüse bürgerlich mit Kartoffeln untereinander gekocht dazu eine Scheibe Kasseler (Schwein) einen Mini Amerikaner A/B/F/8 Preis 5,50 €
Gemüsebeilage	Rahmkohlrabi A/B Preis 2,00 €	Karotten Preis 2,00 €	Leipziger Allerlei Preis 2,00 €	
Sättigungsbeilage	Salzkartoffeln Preis 2,20 €	Pommes frites Preis 2,20 €	Pommes frites Preis 2,20 €	
Salatbeilage				
Tagesdessert	Stracciatella Joghurt A/K Preis 1,20 €	Vanillepudding A/B/1 Preis 1,20 €	Quarkkeulchen A/B/F Preis 1,20 €	
Glas Saft	Kirsch-Apfelsaft Preis 0,90 €	Orangensaft Preis 0,90 €	Pfirsichsaft Preis 0,90 €	
Fleischbeilage	Schweinerückenbraten mit Bratensoße A Preis 3,20 €	Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise A/B/6/7 Preis 3,20 €	panierte Jägerschnitte aus Geflügel mit Pilzsoße A/B/6/5 Preis 3,20 €	
Trotz aller größter Sorgfalt können Spuren von Allergenen enthalten sein /Tagesgericht inklusive Dessert				
1 = Farbstoff 6 = Antioxidationsmittel A= glutenhaltige Getreide F = Eier und Eierzeugnisse	1 = Farbstoff 2 = koffeinhaltig B= Milch und Milcherzeugnisse G = Senf und Senferzeugnisse K=Schalenfrüchte	3 = chininhaltig 4 = Phenylalaninquelle 8 = Phosphat C = Krebstiere und Krebstierzeugnisse H = Sesam und Sesamerzeugnisse L = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5 = Konservierungsstoffe 9 = Geschmacksverstärker D = Fisch und Fischerzeugnisse I = Soja und Sojaerzeugnisse M = Schwefeldioxid und Sulfid	6 = Antioxidationsmittel A= glutenhaltige Getreide E = Weichtiere und Weichtierzeugnisse J = Sellerie und Sellerieerzeugnisse N = Lupinen und Lupinerzeugnisse