Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH
Dornahof 7
88361 Altshausen

Mensa PG/WG Biberach
Telefon: 07351/1500180 - Fax: 07351/8290253
E-Mail:mensa.pgwg@dornahof.de

Speiseplan

KW 47 **16.11. - 20.11.2026** **Änderungen vorbehalten!**

1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	**16.11.2026**	**17.11.2026**	**18.11.2026**	**19.11.2026**	**20.11.2026**
Menü 1	**Rindfleischküchle** (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,Ab,C) Salat *	**Putengeschnetzeltes** (I) Bio-Risoleekartoffeln (kleine gebratene Kartoffeln) Erbsengemüse DGE	**Oberländer Bratwurst** (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	**Hähnchenbrustfilet gebraten** Schaschliksoße (I) (Paprika,Zwiebel) Bio-Reis Salat*	**panierte Scholle** (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) DGE
Menü 2	**Asiatische Gemüsepfanne** (1,F,I,J) (Bio-Tofu,Sojabohnen,Bambus) in Sesamsoße (F,K) VEGAN Bio-Basmatireis DGE Salat*	**Ravioli mit Käsefüllung** (1,Aa,C,G) Tomatensoße VEGETARISCH Salat*	**Süßkartoffel-Kohlrabi-Curry** (1) Bio-Vollkornreis VEGAN Salat* DGE	Gemüsebrühe mit Riebele (Aa,C) **Pfannkuchen** (Aa,C,G) VEGETARISCH Apfelmark (5)	**Bio-Bulgur** (Aa) Ratatouillegemüse VEGETARISCH (Paprika,Zucchini,Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat*
Menü 3	**Bio-Penne** (Aa) Paprikasoße VEGAN Salat*	**Bio-Penne** (Aa) Kürbissoßesoße (G) VEGETARISCH Salat*	**Bio-Penne** (Aa) Tomatensoße VEGAN Salat*	**Bio-Vollkornpenne** (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) VEGAN Salat* DGE	**Bio-Penne** (Aa) Schinkensahnesoße (G,Putenschinken,5,9) Salat*
Dessert	**Karamellpudding** (G)	**Birne** DGE	**Apfel-Zimtjoghurt** (G) mit Bio-Naturjoghurt DGE	**Beerenquark** (G) (Johannis-,Brom-,Heidelbeeren) DGE	**Bio-Banane** DGE

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:
1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat,
11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln
Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien,
Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006
Folgende Lebenmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, sämtliche Beilagen-Nudeln (außer Spätzle), Bulgur, Alblinsen, Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Milch 1,5%, Rinderhackfleisch (für die Bolognese)
Bei unseren Bio-Nudeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!

Die Komponenten mit dem DGE-LOGO entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und angemachten Salaten (Deklaration über die Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke)
Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive