

Speiseplan 10.08. - 14.08.2026

Mensa



Anna-Schmidt-Schule

Staatlich anerkannte Privatschule in Frankfurt am Main

Montag

Eier-Omelette mit Salzkartoffeln
und Rahmspinat
c, g, l, 3, 5



oder



Hähnchenschenkel mit Reis,
dazu Ketchup

Dienstag

Einschulung der 5. Klassen
- Lunchpakete für die Grundschulen -



oder

Geb. Seelachsfilet mit Salzkartoffel und Schmand
oder Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse
g, 3 oder a, l, d, g, l, 5



Mittwoch

Einschulung der 1. Klassen
- Lunchpakete für die Grundschulen -



oder

Überbackene vegetarische Cannellotti
oder Kartoffelreibekekuchen mit Apfelmus
a, a, l, f, g, i oder 3



Donnerstag

Paniertes Lachsfilet mit Bio Reis
und Erbsenrahmgemüse
a, a, l, d, g



oder

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse
- 100% Bio -
a, a, l, g



Freitag

Hackbällchen (Rind) mit Bio Vollkornspirelli und
Brokkoli-Käse-Sauce
a, a, l, f, g



oder

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf
- 100% Bio -
a, a, l, g, j, l, 2, 3



Täglich findet Ihr eine vielfältige Auswahl an unserer marktfrischen Salattheke.
Es kann täglich zu kurzfristigen Änderungen im Speiseplan kommen.



Folgende DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker

- 9 Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Milcheiweiß

- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat

Folgende DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a1 Weizen
 - a2 Roggen
 - a3 Gerste
 - a4 Hafer
 - a5 Dinkel
 - a6 Kamut
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnuss
- f Soja
- g Milch/Milcherzeugnisse

- h Schalenfrüchte/Nüsse
 - h1 Mandel
 - h2 Haselnüsse
 - h3 Walnuss
 - h4 Kaschnuss
 - h5 Pekannuss
 - h7 Pistazie
 - h8 Macadamianuss
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine
- n Weichtiere