

Stadt Ulm · BS · 89070 Ulm

An die Schüler*innen des
Humboldt- und
Keplergymnasiums Ulm

Postadresse: Zeitblomstraße 7
Dienstadresse: Wilhelmstraße 23

Sachbearbeitung Dierkes
Telefon (0731) 161-3425
Telefax (0731) 161-1625
E-Mail h.dierkes@ulm.de
Unser Zeichen BD/ Di
Datum 16.05.2022

Liebe Schüler*innen,

Wir möchten Euch hiermit nochmals herzlich einladen, an der Mittagstischverpflegung im Bürgerhaus Mitte teilzunehmen.

Seit einigen Wochen ist die Mensa im Bürgerhaus Mitte wieder geöffnet und bietet einen Raum, wo gemeinsam gegessen, gelacht und sich ausgetauscht werden kann. Die Mensa im Bürgerhaus Mitte befindet sich in direkter Nachbarschaft zum Humboldt- und Kepler-Gymnasium in der Schaffnerstraße 17 und ist in der Pause schnell zu erreichen.

Dort bieten wir abwechslungsreiche, leckere und nahrhafte Speisen an, bei denen für jede*n etwas dabei ist. Im Anhang ist auch ein beispielhafter Speiseplan zu finden.

Wie funktioniert's?

Die Registrierung zum Mittagessen erfolgt über das System "WebMenü". Auch die Vorbestellung des Mittagessens wird über dieses System gemacht. Mit einem elektronischen Chip, den Ihr nach der Anmeldung im Sekretariat abholen könnt, könnt Ihr das Mittagessen bargeldlos in der Mensa abholen. Dieser Chip ist auch für das Schülercafé im Gebäudeteil des Kepler-Gymnasiums gültig. Mehr Informationen und eine genauere Anleitung findet Ihr auch auf der Webseite Eurer Schule.

Wir hoffen, Euch bald in der Mensa begrüßen zu dürfen und sagt es weiter, wenn es euch schmeckt!

Freundliche Grüße



Helena Dierkes



KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Classic	*Lachsbratling mit Remoulade A; C; D; G; I; J	*Rindfleischküchle mit Burgerdip I; J A; C; E; F; G;	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A; C; G; I; J	****
	Salzkartoffeln	Hamburgersemmel A; K		****
	Rahmspinat A; G; I; J	Gurken und Tomatenscheiben	Eisbergsalat mit Kräuter dressing I; J	****

Vegetarisch	(V) Kräuter-Käserührei C; G	(V) Gemüseschnitzel mit Burgerdip A; C; E; F; G; I; J	(V) 1 große Vegi-Bratwurst mit Zwiebelsoße A; C; F; I; J	****
	Salzkartoffeln	Hamburgersemmel A; K	Rahmkartoffelstampf G	Christi Himmelfahrt
	Rahmspinat A; G; I; J	Gurken und Tomatenscheiben	Brokkoli	****

Wochensalat	(V) "Protein-Bowl" mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A; C; G; H; I; J			****
Dessert	Karotten-Nusskuchen A; C; G; H	Himbeerquark G	1 Banane	****
Sonderkost	Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt			
Wissenswertes	Die Lachsbratlinge machen wir aus Wildlachs, Räucherlachs, Kartoffelwürfeln, Brotwürfeln, Karottenstreifen, Spinat, Zwiebeln, Eiern, Petersilie, Dill und Gewürzen.	Die Rindfleischküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch und Gemüse, Brotwürfeln, Eiern, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen		

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; ;l = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe; (V) = vegetarisch

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

Änderungen vorbehalten!