

# Speiseplan Mensen - September 2024

## Adalbert-Stifter-GS - vegetarisch

KW 36

- 02. Montag:**  
**03. Dienstag:**  
**04. Mittwoch:**  
**05. Donnerstag:**  
**06. Freitag:**



KW 37

- 09. Montag:**  
10. Dienstag: Herbstliche Kürbis-Falafel in brauner Soße<sup>14,G</sup> dazu Ebly<sup>AW</sup>, Pudding<sup>1,14,G</sup>  
11. Mittwoch: Bunte Gemüse-Köttbullar<sup>15,C</sup> mit Tomatenreis & Gurkenquark<sup>14,G</sup>, danach Obst  
12. Donnerstag: Cremiger Milchreis<sup>14,G</sup> mit kaltem Kirschkompott, danach Gemüse-Rohkost  
13. Freitag: Vollkorn-Pasta<sup>AW</sup> mit Tomaten-Kräuter-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, danach Salat

KW 38

16. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita"<sup>14,AW,G</sup> mit buntem Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
17. Dienstag: Vollkorn-Pasta<sup>AW</sup> mit Soja-Bolognesesoße<sup>14,G,I,F</sup> dazu Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
18. Mittwoch: Geb. Camembert<sup>14,AW,G</sup> mit Kartoffelpüree<sup>14,G</sup> mit Preiselbeeren, danach Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
19. Donnerstag: Buntes Gemüsegulasch<sup>14,G,I</sup> mit Vollkorn-Nudeln<sup>AW</sup>, danach Joghurt mit Müsli  
20. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle<sup>14,15,AW,C,G</sup> dazu Röstzwiebeln<sup>AW</sup> & bunten Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>

KW 39

23. Montag: Gemüse-Frikadelle<sup>12,14,15,AW,C,G</sup> mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst  
24. Dienstag: Möhren-Creme-Suppe<sup>14,G,I</sup>, süße Quarkkälchen<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Apfelmark<sup>3</sup>  
25. Mittwoch: Vollkorn-Pasta<sup>AW</sup> mit Paprika-Sahne-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Stracciatella-Quark<sup>14,G</sup>  
26. Donnerstag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse mit Vollkorn-Reis, danach Obst  
27. Freitag: Böhmisches Knödeln<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Gemüse-Soße<sup>14,G,I</sup> & Kohlrabigemüse<sup>14,G</sup>, Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>

KW 40

30. Montag: Vegetarisches-Schnitzel<sup>15,AW,C,F</sup> mit Wegdes<sup>AW</sup> dazu Karotten-Erbesen-Gemüse<sup>14,G</sup>

**Sommerferien: 29.07.2024 bis 09.09.2024**

**Änderungen vorbehalten!**

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

**Allergene:**

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.