

Speiseplan Mensen - September 2024

Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei

KW 36

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



KW 37

- 09. Montag:
- 10. Dienstag: Mini-Hack-Bällchen(Geflügel)^{12,15,AW,C,J} in brauner Soße^{14,G} dazu Ebly ^{AW}, Pudding ^{1,14,G}
- 11. Mittwoch: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis & Gurkenquark ^{14,G}, danach Obst
- 12. Donnerstag: Fischfiguren  ^{AW,D} mit Kartoffeln ^{14,G} & buntem Möhren-Rahm-Gemüse ^{14,G}
- 13. Freitag: Vollkorn-Pasta ^{AW} mit Tomaten-Kräuter-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 38

- 16. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 17. Dienstag: Vollkorn-Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße (Rind) ^{14,G} dazu Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 18. Mittwoch: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 19. Donnerstag: Buntes Gemüsegulasch^{14,G,I} mit Vollkorn-Nudeln^{AW}, danach Joghurt mit Müsli
- 20. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle^{14,15,AW,C,G} dazu Röstzwiebeln ^{AW} & bunten Salat^{1,3,14,G,J,L}

KW 39

- 23. Montag: Fischfrikadelle  ^{14,15,AW,C,D,G,J} mit Kartoffeln ^{14,G} & Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
- 24. Dienstag: Möhren-Creme-Suppe ^{14,G,I}, süße Quarkkälchen ^{14,15,AW,C,G} mit Apfelmark ³
- 25. Mittwoch: Vollkorn-Pasta ^{AW} mit Paprika-Sahne-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Stracciatella-Quark ^{14,G}
- 26. Donnerstag: Leckerer Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes ^{14,G} mit Vollkorn-Reis, danach Obst
- 27. Freitag: Putenbraten ^{14,G,I} mit böhmischen Knödeln ^{14,15,AW,C,G} & Kohlrabigemüse ^{14,G}, Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 40

- 30. Montag: Hähnchen-Schnitzel ^{14,AW,G} mit Kartoffel-Wegdes ^{AW} dazu Karotten-Erbesen-Gemüse ^{14,G}

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.