


Speiseplan Mensen - Juli 2024

Adalbert-Stifter-GS


KW 27

- 01. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 02. Dienstag: Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G dazu Vollkorn-Reis, danach Obst
- 03. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 04. Donnerstag: Buntes Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Ebly AW, danach Gemüse-Rohkost
- 05. Freitag: Vollkorn-PastaAW mit Lachs-Sahne-Soße14,D,G  Parmesan14,15,C,G,Salat 1,3,14,G,J,L

KW 28

- 08. Montag: Deftiger Leberkäse vom Schwein 2 mit hausgem. Kartoffel-Gurken-Salat J,L, Obst
- 09. Dienstag: Leckerer Rindergulasch 14,G mit Vollkorn-Nudeln AW, danach Obst
- 10. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G & Röstzwiebeln AW mit Salat 1,3,14,G,J,L
- 11. Donnerstag: Vollkorn-PastaAW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,I,F & Parmesan 14,15,C,G,Früchte-Joghurt14,G
- 12. Freitag: Orientalische Falafel-Bällchen AW in brauner Soße 14,G & Vollkorn-Reis, danach Obst

KW 29

- 15. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch,Salat & hausgem. Soße3,14,15,C,G,J, Obst
- 16. Dienstag: Vollkorn-Pasta AW mit Brokkoli-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G
- 17. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 18. Donnerstag: Möhren-Creme-Suppe 14,G,I, danach Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3
- 19. Freitag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln14,G & Remoulade1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst

KW 30

- 22. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 1,3,14,G,J,L
- 23. Dienstag: Tortellini "Gemüsefüllung"12,14,AW,G mit Zucchini-Frischkäse-Soße14,G & Parmesan14,15,C,G,Salat 1,3,1
- 24. Mittwoch: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Vollkorn-Reis, Gemüse-Rohkost
- 25. Donnerstag: Vollkorn-Pasta AW mit Spinat-Käse-Soße 14,15,C,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
- 26. Freitag: Wienerwürstchen (Pute) J im Dinkelbrötchen AD,AR, danach Obst

KW 31

- 29. Montag: }
- 30. Dienstag: } **FERIEN**
- 31. Mittwoch: }

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=Volle

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.