

# Speiseplan Mensen - April 2025

## Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei

KW 14

- 01. Dienstag: Schmetterlings-Nudeln<sup>AW</sup> mit Tomaten-Möhren-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Pudding<sup>1,14,G</sup>
- 02. Mittwoch: Zartes Rindergulasch<sup>14,G</sup> mit Langkornreis, danach Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 03. Donnerstag: Fischfiguren  <sup>AW,D</sup> mit Kartoffeln<sup>14,G</sup>, Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst
- 04. Freitag: Sahniger Milchreis<sup>14,G</sup> mit kaltem Apfel-Zimt-Kompott, danach Rohkost

KW 15

- 07. Montag: Döner <sup>AW</sup> (zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab<sup>14,G,F</sup>, Salat & hausgem. Soße<sup>3,14,15,C,G,J</sup>, Obst
- 08. Dienstag: Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Kürbis-Frischkäse-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, danach Obst
- 09. Mittwoch: Mini-Hack-Bällchen<sup>(Geflügel)</sup><sup>12,14,15,AW,C,G,J</sup> in dunkler Soße<sup>14,G</sup> dazu Reis, Früchte-Joghurt<sup>14,G</sup>
- 10. Donnerstag: Hähnchencrossies <sup>AW,AG</sup> mit hausgemachtem Kartoffelpüree<sup>14,G</sup>, danach Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 11. Freitag: Feine Geflügel-Wiener <sup>J</sup> im Dinkelbrötchen<sup>AD,AR</sup>, danach Obst

KW 16

- 14. Montag:
- 15. Dienstag:
- 16. Mittwoch:
- 17. Donnerstag:
- 18. Freitag:



KW 17

- 21. Montag:
- 22. Dienstag:
- 23. Mittwoch:
- 24. Donnerstag:
- 25. Freitag:

KW 18

- 28. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita"<sup>14,AW,G</sup> mit buntem Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 29. Dienstag: Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Bolognesesoße (Rind)<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, danach Obst
- 30. Mittwoch: Eier-Spätzle<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit vegetarischer Soße<sup>14,G,I</sup> & Möhrengemüse<sup>14,G</sup>, Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>

14.04-25.04.2025 Osterferien

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.