

Speiseplan Mensen - Februar 2025

Adalbert-Stifter-GS

KW 06

03. Montag: Hähnchen-Schnitzel ^{14,AW,G} mit Kartoffel-Wedges ^{AW} & Kohlrabi-Rahm-Gemüse ^{14,G}
 04. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Möhren-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
 05. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln ^{AW} & buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 06. Donnerstag: Zartes Putengeschnetzeltes ^{14,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G}, danach Gemüse-Rohkost
 07. Freitag: Vegane Paprikaschote ^{AW} in brauner Soße ^{14,G} dazu Reis, danach Früchte-Joghurt ^{14,G}

KW 07

10. Montag: Fränkische Bratwurst ² mit Salzkartoffeln ^{14,G} & buntem Karottengemüse ^{14,G}
 11. Dienstag: Lachs-Sahne-Soße  ^{14,D,G} dazu Nudeln ^{AW} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Apfelmark ³
 12. Mittwoch: Leckerer Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) ^{14,F,G} mit Langkornreis, danach Obst
 13. Donnerstag: Böhmisches Knödel ^{14,15,AW,C,G} mit vegetarischer Gemüse-Soße ^{14,G,I}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 14. Freitag: Ital. Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße (Rind) ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Stracciatella-Quark ^{14,}

KW 08

17. Montag: Döner ^{AW}(zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab^{14,G,F}, Salat & hausgem. Soße ^{3,14,15,C,G,J}, Obst
 18. Dienstag: Feines Putengulasch ^{14,G} mit Langkornreis, danach Pudding ^{1,14,G}
 19. Mittwoch: Fischfrikadelle  ^{14,15,AW,C,D,G,J} mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
 20. Donnerstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf ^{14,AW,G,I} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 21. Freitag: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 09

24. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 25. Dienstag: Kürbis-Creme-Suppe ^{14,G,I}, süße Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
 26. Mittwoch: Geflügel-Wiener ^J mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 27. Donnerstag: Tortellini "Salmone"  ^{12,14,AW,D,G} mit Tomaten-Frischkäse-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C}
 28. Freitag: Zartes Rindergulasch ^{14,G} mit Langkornreis, danach Früchte-Joghurt ^{14,G}

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.