

Speiseplan Mensen - Februar 2025

Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei

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: Geflügel-Bratwurst 14,G,I 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 Hähnchenkebab14,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 Kartoffeln14,G & Remoulade1,2,9,14,15,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.