

Speiseplan Mensen - März 2025

Adalbert-Stifter-GS - vegetarisch

KW 10

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

Winterferien



KW 11

10. Montag: Bunte Gemüse-Nuggets ^{14,AG,AW,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Kohlrabi-Gemüse ^{14,G}
11. Dienstag: Halbmond-Nudeln^{14,15,AW,C,G} mit Kürbis-Frischkäse-Soße^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Salat ^{1,3,14,G}
12. Mittwoch: Vegane Paprikaschote ^{AW} mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach Obst
13. Donnerstag: Böhmisches Knödel ^{14,15,AW,C,G} mit vegetarischer Gemüsesoße ^{14,G,I}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
14. Freitag: Broccoli-Creme-Suppe ^{14,G}, danach Quarkkälchen ^{14,15,AW,C,G} mit Apfelmark ³

KW 12

17. Montag: Mildes Chili sin Carne ^{14,G,I} dazu Dinkelbrötchen ^{AD,AR}, danach Pudding ^{1,14,G}
18. Dienstag: Feines Frühlingsgemüse ^{14,G} mit Eier-Spätzle ^{14,15,AW,C,G}, danach Obst
19. Mittwoch: Hausgem. Gemüse-Frikadelle ^{12,14,15,AW,C,G,I} mit Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
20. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
21. Freitag: Geb. Fetakäse ^{14,AW,G} mit Kartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst

KW 13

24. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
25. Dienstag: Leckere Kräuter-Rahm-Champignons ^{14,G} mit Nudeln ^{AW}, danach Obst
26. Mittwoch: Möhren-Creme-Suppe ^{14,G}, danach Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
27. Donnerstag: Kürbis-Falafel mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
28. Freitag: Pasta^{AW} mit Gemüse-Bolognesesoße ^{14,G,I} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Früchte-Joghurt^{14,G}

KW 14

31. Montag: Vegetarisches Schnitzel ^{15,AW,C,F} mit Kartoffel-Wedges ^{AW} dazu Möhren-Rahm-Gemüse ^{14,G}

03.03.2025-07.03.2025 Winterferien 2025

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.