

Adalbert-Stifter GS

vegetarisch



Februar 19

01. Freitag: Eier-Spätzle 15,AW,C mit vegetarischer Soße 14,G,I und Salat 3,14,AW,AG,G,J
04. Montag: Gebackener Fetakäse 14,AW,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J,L, danach Pfirsichwürfel
05. Dienstag: Würzige Bergkäse-Nocken 14,15,AW,C,G mit Parmesan-Soße 14,15,C,G, danach Früchtejoghurt 14,G
06. Mittwoch: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 12,14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
07. Donnerstag: Salzkartoffeln 14,G mit hausgemachtem Kräuter-Quark 14,G und Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
08. Freitag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 1,14,AW,C,G,I danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
11. Montag: Blumenkohl-Käse-Medaillon 12,14,AW,AG,G mit Kartoffelsalat 3,AW,AG,J,L, Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
12. Dienstag: Gemüsebällchen 15,AW,C,I in Champignon-Rahm-Soße (püriert) 14,G & Spätzle 15,AW,C, danach Obst
13. Mittwoch: Buntes Ratatouille-Gemüse 14,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
14. Donnerstag: Passierte Broccoli-Suppe 14,G,I, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3
15. Freitag: Gedämpfte Romanesco-Röschen in feiner Béchamelsoße 14,AW,G dazu Salzkartoffeln 14,G
18. Montag: Pizza "Margherita" 12,14,AW,AR,G,L mit buntem Salat 3,14,AW,AG,G,J
19. Dienstag: Leckere Spinatknödel 14,15,AW,C,G mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G, danach Pudding 1,14,G
20. Mittwoch: Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung 14,15,AW,C,G dazu Tomatensoße 14,G, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
21. Donnerstag: Süßer Milchreis 14,G mit winterlichem Apfel-Zimt-Kompott (kalt) 3, danach Obst
22. Freitag: Gebackener Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
25. Montag: Döner 14,AW,G zum selbst belegen - mit geb. Feta 14,AW,G, Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, Pudding 1,14,G
26. Dienstag: Feines Karotten-Süppchen 14,G,I, Apfelküchle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G
27. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognese 14,G,F,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchtejoghurt 14,G
28. Donnerstag: Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Soße 14,G,I, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J

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

