

Adalbert Stifter GS

Mensen

März 19




01. Freitag: Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Kräuter-Rührei 14,15,C,G,I

04. Montag:
05. Dienstag:
06. Mittwoch:
07. Donnerstag:
08. Freitag:



Ferien!

11. Montag: Pizza "Margherita" 12,14,AW,AR,G,L mit buntem Salat 3,14,AW,AG,G,J
12. Dienstag: Blumenkohl-Suppe 14,G,I, Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3, Krapfen 12,14,15,AW,C,G
13. Mittwoch: Geb. Seelachsfilet  14,AW,D,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J,L, Obst
14. Donnerstag: Fränkische Bratwurst 3 mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
15. Freitag: Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahm-Soße (püriert) 14,G & Ebly AW, Früchte-Joghurt-Drink 14,G
18. Montag: Hähnchenschenkel mit hausgemachtem Kartoffelsalat AW,AG,J,L, danach Pudding 1,14,G
19. Dienstag: Griechisches Bifteki (Rind) 14,15,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Reis, danach Früchtejoghurt 14,G
20. Mittwoch: Fränkisches Kartoffel-Süppchen 14,G,I, süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
21. Donnerstag: Zartes Rindergulasch 14,AW,G mit Nudeln AW, danach Obst
22. Freitag: Ofenfrischer Schweinebraten 14,G,I mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J
25. Montag: Leckerer Milchreis 14,G mit Pfirsichwürfeln, danach Obst
26. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G
27. Mittwoch: Wienerwürstchen (Pute) 12,J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
28. Donnerstag: Leckerer Putengyros mit Tomatenreis 14,G und mildem Tsatsiki 14,G, danach Früchtejoghurt 14,G
29. Freitag: Zartes Putengulasch 14,G,I mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J

Winterferien vom 04.03.2019 bis 08.03.2019

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

