




MENSA Speiseplan Adalbert-Stifer GS - Mai 2019




Menülinie 1		
KW 18 01.05.-03.05.19	Montag	
	Dienstag	
	Mittwoch	Maifeiertag
	Donnerstag	Hähnchencrossies <small>AW,AG</small> mit hausgemachtem Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
	Freitag	Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) <small>12,14,15,AW,C,G</small> mit Vanillesoße <small>14,G</small> , danach Obst

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	
Dienstag	
Mittwoch	Maifeiertag
Donnerstag	Hähnchencrossies <small>AW,AG</small> mit hausgemachtem Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
Freitag	Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) <small>12,14,15,AW,C,G</small> mit Vanillesoße <small>14,G</small> , danach Obst

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	
Dienstag	
Mittwoch	Maifeiertag
Donnerstag	Blumenkohl-Käse-Medaillon <small>12,14,AW,AG,G</small> mit hausgem. Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J</small>
Freitag	Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) <small>12,14,15,AW,C,G</small> mit Vanillesoße <small>14,G</small> , danach Obst

Menülinie 1		
KW 19 06.05.-10.05.19	Montag	Döner <small>14,AW,G</small> zum selbst belegen - mit Putenfleisch, Salat & Dönersoße <small>1,9,10,14,C,G,J</small> , danach Obst
	Dienstag	Italienische Pasta <small>AW</small> mit Tomaten-Basilikum-Soße <small>14,G</small> , und Parmesan <small>14,15,C,G</small> danach Apfel-Grießpudding <small>3,14,AW,G</small>
	Mittwoch	Wienerwürstchen (Pute) <small>12,J</small> mit hausgem. Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Salat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
	Donnerstag	Leckeres Putengyros mit Tomatenreis <small>14,G</small> und mildem Tsatsiki <small>14,G</small> , danach Obst
	Freitag	Geb. Seelachsfilet  <small>14,AW,D,G</small> mit Kartoffeln <small>14,G</small> , Remoulade <small>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	Döner <small>14,AW,G</small> zum selbst belegen - mit Putenfleisch, Salat & Dönersoße <small>1,9,10,14,C,G,J</small> , danach Obst
Dienstag	Italienische Pasta <small>AW</small> mit Tomaten-Basilikum-Soße <small>14,G</small> , und Parmesan <small>14,15,C,G</small> danach Apfel-Grießpudding <small>3,14,AW,G</small>
Mittwoch	Wienerwürstchen (Pute) <small>12,J</small> mit hausgem. Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Salat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
Donnerstag	Leckeres Putengyros mit Tomatenreis <small>14,G</small> und mildem Tsatsiki <small>14,G</small> , danach Obst
Freitag	Geb. Seelachsfilet  <small>14,AW,D,G</small> mit Kartoffeln <small>14,G</small> , Remoulade <small>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	Döner <small>14,AW,G</small> zum selbst belegen - mit Fetakäse, Salat & Dönersoße <small>1,9,10,14,C,G,J</small> , danach Obst
Dienstag	Italienische Pasta <small>AW</small> mit Tomaten-Basilikum-Soße <small>14,G</small> , und Parmesan <small>14,15,C,G</small> danach Apfel-Grießpudding <small>3,14,AW,G</small>
Mittwoch	Gemüsestrudel <small>14,15,AW,C,G,I</small> mit Kräuterrahmsoße <small>14,G</small> und Salat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
Donnerstag	Würzige Bergkäse-Nocken <small>14,15,AW,C,G</small> mit Parmesan-Soße <small>14,15,C,G</small> , danach Obst
Freitag	Gebackener Fetakäse <small>14,AW,G</small> mit Kartoffeln <small>14,G</small> , Remoulade <small>1,2,9,14,AW,C,G,J,L</small> , danach Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>

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.Jodsalz, 13=m.Nitritpökelsalz, 14=m.Milchweifeiß, 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=Sesamsemen

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere




MENSA Speiseplan Adalbert-Stifter GS - Mai 2019




Menülinie 1

13.05.-17.05.19

KW 20

Montag	Chili con Carne (Rind) 14,G mit ofenfrischem Brötchen AW,F, danach Salat 3,14,AW,AG,J,L
Dienstag	Feine Apfelkühle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
Mittwoch	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Seelachsfiletwürfel  an Kräutersoße 14,G mit Reis, danach Pudding 1,14,G
Freitag	Ofenfrischer Schweinebraten 14,G,I mit Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

Montag	Chili con Carne (Rind) 14,G mit ofenfrischem Brötchen AW,F, danach Salat 3,14,AW,AG,J,L
Dienstag	Feine Apfelkühle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
Mittwoch	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Seelachsfiletwürfel  an Kräutersoße 14,G mit Reis, danach Pudding 1,14,G
Freitag	Ofenfrischer Putenbraten 14,G,I mit Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J,L


Menülinie 3 - vegetarisch

Montag	Chili sin Carne 14,G mit ofenfrischem Brötchen AW,F, danach Salat 3,14,AW,AG,J,L
Dienstag	Feine Apfelkühle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
Mittwoch	Buntes Ratatouille-Gemüse 14,G mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung 14,15,AW,C,G dazu Tomatensoße 14,G, danach Pudding 1,14,G
Freitag	Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Soße 14,G,I, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J,L


Menülinie 1

20.05.-24.05.19

KW 21

Montag	Hamburger 14,AW,F,G,K zum selbst belegen - mit Rindfleischpatty J, Salat und Burgersauce 14,15,C,G,J, danach Pudding 1,14,G
Dienstag	Paprikagulasch von der Pute 14,G,I mit Nudeln AW, danach Früchte-Joghurt-Drink 14,G
Mittwoch	Geb.Fischstäbchen  14,AW,D,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Karottensuppe 14,G,I, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelsmus 3
Freitag	Fränkische Bratwurst 3 mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

Montag	Hamburger 14,AW,F,G,K zum selbst belegen - mit Rindfleischpatty J, Salat und Burgersauce 14,15,C,G,J, danach Pudding 1,14,G
Dienstag	Paprikagulasch von der Pute 14,G,I mit Nudeln AW, danach Früchte-Joghurt-Drink 14,G
Mittwoch	Geb.Fischstäbchen  14,AW,D,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Karottensuppe 14,G,I, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelsmus 3
Freitag	Geflügelbratwurst 12,14,G,I mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

Menülinie 3 - vegetarisch

Montag	Veggiburger 14,AW,F,G,K zum selbst belegen - mit Gemüsefrikadelle 12,15,AW,C, Salat und Burgersauce 14,15,C,G,J, danach Pudding 1,14,G
Dienstag	Leckere Spinatknödel 14,15,AW,C,G mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G, danach Früchte-Joghurt-Drink 14,G
Mittwoch	Romanesco-Röschen in feiner Béchamelsauce 14,AW,G dazu Salzkartoffeln 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Karottensuppe 14,G,I, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelsmus 3
Freitag	Gebackener Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren & Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

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.Jodsalz, 13=m.Nitritpökelsalz, 14=m.Milchweifeiß, 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=Sesamkörner

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



MENSA Speiseplan Adalbert Stifter GS - Mai 2019



KW 22 27.05.-31.05.19

Menülinie 1	
Montag	Pizza "Margherita" ^{12,14,AW,AR,G,L} mit buntem Salat ^{3,14,AW,AG,G,J}
Dienstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße ^(Rind) ^{14,G} und Parmesan ^{14,15,C,G} danach Früchtejoghurt ^{14,G}
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße ^{14,G} , dazu Spätzle ^{15,AW,C} & Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
Donnerstag	Christi Himmelfahrt
Freitag	Leckerer Milchreis ^{14,G} mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	Pizza "Margherita" ^{12,14,AW,AR,G,L} mit buntem Salat ^{3,14,AW,AG,G,J}
Dienstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße ^(Rind) ^{14,G} und Parmesan ^{14,15,C,G} danach Früchtejoghurt ^{14,G}
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße ^{14,G} , dazu Spätzle ^{15,AW,C} & Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
Donnerstag	Christi Himmelfahrt
Freitag	Leckerer Milchreis ^{14,G} mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	Pizza "Margherita" ^{12,14,AW,AR,G,L} mit buntem Salat ^{3,14,AW,AG,G,J}
Dienstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Gemüse-Bolognesesoße ^{14,G,I} und Parmesan ^{14,15,C,G} danach Früchtejoghurt ^{14,G}
Mittwoch	Geb. Kartoffeltaschen ^(Tomate-Mozzarella) ^{12,14,G} dazu Kräuterquark ^{14,G} und Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
Donnerstag	Christi Himmelfahrt
Freitag	Leckerer Milchreis ^{14,G} mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

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.Jodsalz, 13=m.Nitritpökelsalz, 14=m.Milchweiß, 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