

Speiseplan Mensa September 2019

Adalber-Stifter Grundschule


KW 36

- 02. Montag:**
03. Dienstag:
04. Mittwoch:
05. Donnerstag:
06. Freitag:
- } **Ferien**

KW 37

- 09. Montag:** **Ferien**
10. Dienstag: Pizza "Margherita" 12,14,AW,AR,G,L mit buntem Salat 3,14,AW,AG,G,J,L
11. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
12. Donnerstag: Bayerischer Leberkäse 2,3 mit Kohlrabi-Rahm-Gemüse 14,G & Salzkartoffeln 14,G
13. Freitag: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 12,14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Rohkost


KW 38

- 16. Montag:** Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel AG,AW mit Kartoffelsalat AW,AG,J,L, danach Pudding 1,14,G
17. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, und Parmesan 14,15,C,G danach Obst
18. Mittwoch: Zucchini-Süppchen 14,G,I, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3
19. Donnerstag: Seelachsfiletwürfel  D in Kräutersoße 14,G mit Reis, danach Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
20. Freitag: Fränkische Bratwurst 3 mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

KW 39

- 23. Montag:** Döner 14,AW,G zum selbst belegen - mit Putenfleisch, Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, danach Obst
24. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G und Parmesan 14,15,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G
25. Mittwoch: Leckerer Milchreis 14,G mit Pflirsichwürfeln, danach Rohkost
26. Donnerstag: Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahm-Soße (püriert) 14,G mit Spätzle 15,AW,C, danach Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
27. Freitag: Ofenfrischer Schweinebraten 14,G,I mit böhmische Knödel 14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

KW 40

- 30. Montag:** XXL-Fischstäbchen  AR,AG,AW,D mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

Sommerferien vom 29.07.2019 - 09.09.2019

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=Sesamsemen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

