

Speiseplan Mensa April 2020

Adalbert-Stifter GS - vegetarisch

- KW 14**
- 01. Mittwoch: Salzkartoffeln 14,G mit Paprika-Kräuter-Quark 14,G und buntem Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
 - 02. Donnerstag: Hausgemachte Quark-Grieß-Nocken 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Pfirsichwürfel
 - 03. Freitag: Würzige Bergkäsenocken 14,15,AW,C,G mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

- KW 15**
- 06. Montag:
 - 07. Dienstag:
 - 08. Mittwoch:
 - 09. Donnerstag:
 - 10. Freitag:

Osterferien!



- KW 16**
- 13. Montag:
 - 14. Dienstag:
 - 15. Mittwoch:
 - 16. Donnerstag:
 - 17. Freitag:

- KW 17**
- 20. Montag: Döner 14,AW,G zum selbst belegen - mit Falafelbällchen 12,AW ,Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, danach ein gekochtes Osterei c
 - 21. Dienstag: Karotten-Rahm-Süppchen 14,G,I, danach süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3
 - 22. Mittwoch: Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren & Gurkensalat 3,10,14,AW,AG,G,J,L
 - 23. Donnerstag: Nudeltaschen (Kartoffel-Quark-Fülle) 14,15,AW,C,G,I mit Paprika-Käsesoße 14,G ,danach Früchtejoghurt 14,G
 - 24. Freitag: Eier-Spätzle 15,AW,C mit vegetarischer Soße 14,G,I , danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

- KW 18**
- 27. Montag: Geb. Kohlrabi-Kräuter-Medaillon 15,AW,C mit Kartoffeln 14,G, & Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J,L, danach Obst
 - 28. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße F,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G
 - 29. Mittwoch: Süßer Apfel-Quark-Auflauf 3,14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Rohkost
 - 30. Donnerstag: Deftige Kräuter-Rahm-Schwammerl 14,G dazu Semmelknödel 14,15,AW,C,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

Osterferien vom 06.04. bis 19.04.2020

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

