

Speiseplan Mensen - Dezember 2025

Adalbert-Stifter-GS

KW 49

01. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab^{14,G,F}, Salat & hausgem. Soße ^{3,14,15,C,G,J}, Obst
02. Dienstag: Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes ^{14,G} mit Ebly AW, danach Joghurt mit Müsli ^{14,AG,AH,AW,G}
03. Mittwoch: Geb. Fischfilet  ^{14,AW,D,G,J} mit Kartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
04. Donnerstag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Tomaten-Kräuter-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Salat ^{1,3,14,G,J,L}
05. Freitag: Leckerer Milchreis ^{14,G} mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Obst

KW 50

08. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
09. Dienstag: Leckeres Gyros-Geschnetzeltes ^{14,F,G} mit Langkornreis, danach Pudding ^{1,14,G}
10. Mittwoch: Feiner Rahmspinat ^{14,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Eier-Omelette ^{12,14,15,C,G}
11. Donnerstag: Valess-Kräuter-Geschnetzeltes ^{14,15,AW,C,G} mit Eier-Spätzle ^{14,15,AW,C,G}, Früchte-Joghurt ^{14,G}
12. Freitag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 51

15. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
16. Dienstag: Vollkornpasta AW mit Bolognesesoße (Rind) ^{14,G} mit Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
17. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
18. Donnerstag: Hoki-Filet "natur"  ^D in Kräuter-Rahm-Soße ^{14,G} dazu Kartoffeln ^{14,G}, danach Obst
19. Freitag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 52

22. Montag:
23. Dienstag:
24. Mittwoch:
25. Donnerstag:
26. Freitag:



**Wir wünschen frohe Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr**



KW 53

29. Montag:
30. Dienstag:
31. Mittwoch:

Änderungen vorbehalten!

Weihnachtsferien vom 22.12.2025 - 05.01.2026

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