

Speiseplan Mensen - Dezember 2025

Adalbert-Stifter - vegetarisch

KW 49

- 01. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Falafelbällchen AW, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J, Obst
- 02. Dienstag: Hausgem. Semmelknödel 14,15,AW,AR,C,G mit Pilz-Rahm-Soße 14,G, Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW
- 03. Mittwoch: Gebackener Blumenkohl 15,AW,C 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 "Gemüse-Bolognese" 1,12,14,15,AW,C,G,I danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 09. Dienstag: Buntes Gemüse-Kichererbsen-Curry 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 Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I & 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: Süße Rohrnudeln 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
- 19. Freitag: Bunte Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit 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=Vollkorn

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