

Speiseplan Mensen - November 2025

Adalbert-Stifter-GS

03. Montag:

04. Dienstag:

Mittwoch: 05.

06. Donnerstag:

Freitag:



10. Montag:

Fischstäbchen

MSC (9)

AW,D mit Kartoffeln 14,G und Karotten-Erbsen-Gemüse 14,G, Obst

11. Dienstag:

Zartes Rindergulasch 14,6 mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Pudding 1,14,6

12. Mittwoch:

Feine Gnocchi 15,c mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,c,G, danach Obst

13. Donnerstag: Geflügel-Wiener (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Freitag:

Brokkoli-Creme-Suppe 14,6,1, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre

W 47

17. Montag:

Feine Kartoffelpuffer 15,AW,AH,C mit Apfelmark (kalt) 3, danach Gemüse-Rohkost

18. Dienstag:

Italienische Pasta Aw mit Gemüse-Bolognese 14,6,1 & Parmesan 14,15,c,G, danach Obst

19. Mittwoch:

kein Essen (Buß- und Bettag)

Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW und bunten Salat 1,3,14,G,J,L 20. Donnerstag:

Freitag:

Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

24. Montag:

Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

25. Dienstag:

Mini-Hack-Bällchen (Geflügel) 12,14,15,AW,C,G,J in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Reis, Salat 1,3,14,G,J,L

26. Mittwoch:

Valess-Geschnetzeltes 14,15,Aw,c,G mit Eier-Spätzle 14,15,Aw,c,G, danach Früchte-Joghurt 14,G

27. Donnerstag: Fischfrikadelle

14,15,AW,C,D,G,J mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst

28. Freitag:

Italienische Pasta aw mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Herbstferien vom 03.11.2025-07.11.2025 / 19.11.2025 Buß- und Bettag (unterrichtsfrei)

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