

Speiseplan Mensen - November 2025

Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei

KW 45

03. Montag:
04. Dienstag:
05. Mittwoch:
06. Donnerstag:
07. Freitag:



KW 46

10. Montag: Fischstäbchen  AW,D mit Kartoffeln 14,G und Karotten-Erbsen-Gemüse 14,G, Obst
11. Dienstag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Pudding 1,14,G
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
14. Freitag: Brokkoli-Creme-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre

KW 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,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
19. **Mittwoch: kein Essen (Buß- und Bettag)**
20. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW und bunten Salat 1,3,14,G,J,L
21. Freitag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 48

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