

Speiseplan Mensen - September 2026

Adalbert-Stifter-Schule - schweinefleischfrei

KW 36	01. Dienstag:	
	02. Mittwoch:	
	03. Donnerstag:	
	04. Freitag:	
KW 37	07. Montag:	
	08. Dienstag:	
	09. Mittwoch:	
	10. Donnerstag:	
	11. Freitag:	
	14. Montag:	
	15. Dienstag:	Zartes Putengulasch ^{14,G} dazu Bio-Langkornreis , danach Obst
KW 38	16. Mittwoch:	Bio-Fusilli ^{AW} mit Tomaten-Soße ^{14,G} & ger. Hartkäse ^{14,15,C,G} , Bio-Karamellpudding ^{1,14,G}
	17. Donnerstag:	Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G} , danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
	18. Freitag:	Süße Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre, danach Bio-Obst
	21. Montag:	Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm ^{1,12,14,15,AW,C,G} , danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
KW 39	22. Dienstag:	Schwäbische Bio-Spätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Zucchini-Käse-Soße ^{14,15,C,G} (püriert), Obst
	23. Mittwoch:	Bio-Köttbullar (Rind) in Rahmsoße ^{14,G} dazu Bio-Langkornreis , danach Früchtejoghurt ^{14,G}
	24. Donnerstag:	Nudel-Tomaten-Auflauf(aus Bio-Fusilli) mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G} & Salat ^{1,3,14,G,J,L}
	25. Freitag:	Deftiger Putenbraten ^{14,G,I} mit Bio-Semmelknödel ^{15,AW,C} , danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
	28. Montag:	Bio-Kartoffeltaschen (Frischkäse-Kräuter) ^{14,G} dazu Paprika-Quark ^{14,G} & Salat ^{1,3,14,G,J,L}
KW 40	29. Dienstag:	Bio-Vollkorn-Fusilli ^{AW} mit Soja-Bolo-Soße ^{14,F,G} (aus Bio-Soja),ger.Hartkäse ^{14,15,C,G} ,Obst
	30. Mittwoch:	Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} dazu Röstzwiebeln ^{AW} , danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}



Sommerferien 03.08.2026-14.09.2026

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

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

**Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich
in Bio-Qualität:**



Fusilli (Spiral-Weizen-Nudeln)

Penne (Weizen-Nudeln)

Vollkorn-Nudeln

Langkornreis

Rundkornreis

Dinkelbrötchen

Kichererbsen

Soja