

Speiseplan Mensen - September 2026

Adalbert-Stifter-Schule - Vegetarisch

KW 36

- 01. Dienstag:
- 02. Mittwoch:
- 03. Donnerstag:
- 04. Freitag:

KW 37

- 07. Montag:
- 08. Dienstag:
- 09. Mittwoch:
- 10. Donnerstag:
- 11. Freitag:



KW 38

- 14. Montag:
- 15. Dienstag: Deftige Kräuter-Rahm-Champignons 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Obst
- 16. Mittwoch: **Bio-Fusilli aw** mit Tomaten-Soße 14,G & ger. Hartkäse 14,15,C,G, **Bio-Karamellpudding** 1,14,6
- 17. Donnerstag: Hausgem. Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit 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**

KW 39

- 21. Montag: Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 22. Dienstag: **Schwäbische Bio-Spätzle** 14,15,AW,C,G mit Zucchini-Käse-Soße 14,15,C,G (püriert), Obst
- 23. Mittwoch: Gemüse-Köttbullar 15,C in Rahmsoße 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, 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: **Bio-Semmelknödel** 15,AW,C mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 40

- 28. Montag: **Bio-Kartoffeltaschen (Frischkäse-Kräuter)** 14,G dazu Paprika-Quark 14,G & Salat 1,3,14,G,J,L
- 29. Dienstag: **Bio-Vollkorn-Fusilliaw** 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

Bassalig Catering GmbH
Gewerbegebiet Süd 6
90587 Obermichelbach

Telefon: 0911-73 67 47
info@partyservice-bassalig.de