Speiseplan Mensen - Dezember 2026

Adalbert-Stifter-Schule - vegetarisch

KW 49	01. Dienstag:	**Bio-Fusilli** AW mit Möhren-Tomaten-Soße 14,G,I dazu Hartkäse 14,15,C,G, danach Obst
	02. Mittwoch:	Sahniger Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Gemüse-Rohkost
	03. Donnerstag:	Vegetarische Linsenbolognese I mit **Bio-Langkornreis**, danach **Bio-Früchtejoghurt** 14,G
	04. Freitag:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Röstzwiebeln AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 50	07. Montag:	Leckere **Bio-Pizza "Margherita"** 14,AW,G dazu Salat 1,3,14,G,J,L
	08. Dienstag:	**Bio-Penne**AW mit Tomaten-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G,danach Salat1,3,14,G,J,L
	09. Mittwoch:	Vegane Paprikaschote AW mit Tomatenreis (aus **Bio-Langkornreis**) & Tsatsiki 14,G, Obst
	10. Donnerstag:	Brokkoli-Creme-Suppe 14,G,I, danach süße Quarkkäulchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3
	11. Freitag:	Böhmische Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, **Bio-Joghurtdessert** 14,G
KW 51	14. Montag:	Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	15. Dienstag:	Chili sin Carne (aus **Bio-Soja**) 14,G,F,I dazu dazu **Bio-Langkornreis**, danach Pudding 1,14,G
	16. Mittwoch:	Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf (aus **Bio-Fusilli**) 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	17. Donnerstag:	Gebackener Blumenkohl 15,AW,C mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
	18. Freitag:	**Bio-Bärchen-Tortellini** 14,AW,G mit Zucchini-Rahm-Soße 14,G dazu Hartkäse14,15,C,G,Salat 1,3,14,G,J,L
KW 52	21. Montag:	Bunte Gemüse-Köttbullar15,C mit buntem Karotten-Rahm-Gemüse14,G & Salzkartoffeln14,G
	22. Dienstag:	**Bio-Penne** AW mit hausgem. Gemüse-Bolognese 14,G,I dazu Hartkäse 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
	23. Mittwoch:	**Bio-Dinkelbrötchen** AD,AR mit vegetarischer Bratwurst AW,C,15, danach Obst
	24. Donnerstag:	
	25. Freitag:	
KW 1	**28. Montag:**	
	29. Dienstag:	
	30. Mittwoch:	
	31. Donnerstag:	

Betriebsurlaub 24.12.2026 - einschließlich 06.01.2027



Betriebsurlaub Bassalig Catering GmbH 24.12.2026-06.01.2027

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

Bassalig
Party · Catering · Service

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

BIO
nach
EG-Öko-Verordnung

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
Mail: info@partyservice-bassalig.de