Speiseplan Mensa - Januar 2027

Adalbert-Stifter-Schule - schweinefleischfrei

	01. Freitag:	
KW 01	04. Montag:	Weihnachtsferien
	05. Dienstag:	
	06. Mittwoch:	
	07. Donnerstag:	
	08. Freitag:	



KW 02	11. Montag:	Leckere **Bio-Pizza "Margherita"** 14,AW,G dazu bunter Salat 1,3,14,G,J,L
	12. Dienstag:	**Schwäb. Bio-Spätzle** 15,AW,C mit Broccoli-Käse-Soße14,15,C,G (püriert),**Bio-Früchtejoghurt**14,G
	13. Mittwoch:	Hack-Bällchen (Geflügel)12,14,15,AW,C,G,J in Tomatensoße dazu **Bio-Langkornreis**, Obst
	14. Donnerstag:	Möhren-Creme-Suppe14,G,I,danach süße Eier-Pfannkuchen14,15,AW,C,G mit Apfelmark3
	15. Freitag:	Deftiger Putenbraten I mit Böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 03	18. Montag:	Geb. Fischfiguren AW,D mit **Bio-Kartoffeln** & buntem Karotten-Rahm-Gemüse
	19. Dienstag:	Cremiger Milchreis (aus **Bio-Rundkornreis**) 14,G dazu kalte Pfirsichwürfel, danach Obst
	20. Mittwoch:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	21. Donnerstag:	Feine Gnocchi 15,C mit Tomatensoße & Hartkäse 14,15,C,G, **Bio-Pudding** 1,14,G
	22. Freitag:	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 04	25. Montag:	Döner AW mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & Soße 3,14,15,C,G,J, **Bio-Frucht-Joghurt** 14,G
	26. Dienstag:	Zartes Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G mit **Bio-Langkornreis**, danach Obst
	27. Mittwoch:	Nudel-Tomaten-Auflauf(aus **Bio-Fusilli**) mit Mozzarella überbacken14,AW,G & Salat1,3,14,G,J,L
	28. Donnerstag:	Geb. Fischfilet 14,AW,G,D,J mit Salzkartoffeln, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst
	29. Freitag:	**Bio-Vollkorn-Fusilli**AWmit Soja-Bolo-Soße(Bio-Soja)F,I,Hartkäse14,15,C,GStracciatella-Quark14,G

Betriebsurlaub Bassalig Catering GmbH 24.12.2026- einschließlich 06.01.2027 // Weihnachtsferien 24.12.2026 - 08.01.2027

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

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
Mail: info@partyservice-bassalig.de