

Speiseplan Mensa Februar 2021

Adalbert Stifter GS - schweinefleischfrei

KW 5

- 01. Montag Pizza-Schiffchen "Tomate-Mozzarella" 12,14,AW,G,J mit buntem Salat 3,14,G,J,L
- 02. Dienstag Zartes Putengulasch 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
- 03. Mittwoch Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G und Kräuter-Rührei 14,15,C,G,I
- 04. Donnerstag Feine Pastinakensuppe 14,G, danach Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3
- 05. Freitag Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 6


- 08. Montag: Leckere Currywurst (Pute) J mit Tomaten-Curry-Soße 14,G & Kartoffel-Ecken, danach Pudding 1,14,G
- 09. Dienstag: Rahmgeschnetzeltes von der Pute 14,G,I mit Ebly AW, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 10. Mittwoch: Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" 14,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 11. Donnerstag: Leckere Hackfleischbällchen (Rind) 15,AW,C,I,J mit Rahmsoße 14,G & Reis,danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
- 12. Freitag: Leckerer Milchreis 14,G mit Birnen-Kompott (warm), danach Obst

KW 7

- 15. Montag:
- 16. Dienstag:
- 17. Mittwoch:
- 18. Donnerstag:
- 19. Freitag:



KW 8

- 22. Montag: Deftiges Rindergulasch mit Böhmischem Knödeln 15,AW,C, danach Salat 3,14,G,J,L
- 23. Dienstag: Würstcheneintopf (Pute) 2,10,14,G,J mit Brötchen AW,F, danach Pudding 1,14,G
- 24. Mittwoch: Cremige Broccolisuppe 14,G, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 25. Donnerstag: Ragout vom Alaska-Seelachs  14,D,G mit Curry-Reis, danach Pfirsichwürfel
- 26. Freitag: Geflügel-Bratwurst 12,14,G,I mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

Faschingsferien von 15.02. - 19.02.21

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