

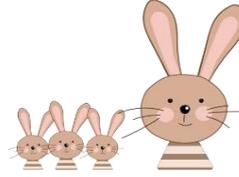
Speiseplan Mensen April 2024

Adalbert-Stifter-GS- vegetarisch

KW 14

- 01. Montag:**
02. Dienstag:
03. Mittwoch:
04. Donnerstag:
05. Freitag:

Osterferien



KW 15

- 08. Montag:** Brokkoli-Käse-Medaillon^{14,15,AW,C,G,F} mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G}, Obst
09. Dienstag: Vollkorn-Nudeln ^{AW} mit Soja-Bolognesesoße ^{14,G,F,I} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
10. Mittwoch: Rösti-Ecken ¹² mit Karotten-Petersilien-Gemüse ^{14,G}, Joghurt mit Müsli ^{14,AW,AH,AG,HH,G}
11. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
12. Freitag: Leckerer Ratatouille-Gemüse mit Vollkorn-Reis, danach Gemüse-Rohkost

KW 16

- 15. Montag:** Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} dazu Röstzwiebeln ^{AW} & Salat ^{1,3,14,G,J,L}
16. Dienstag: Leckere Gnocchi ^{15,C} mit Kürbis-Frischkäse-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Pudding ^{1,14,G}
17. Mittwoch: Geb. Fetakäse ^{14,AW,G} mit Kartoffelpüree ^{14,G} & Preiselbeeren, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
18. Donnerstag: Süßkartoffelsuppe ^{14,G,I}, danach Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
19. Freitag: Orientalische Falafel-Bällchen ^{AW} mit Tomatenreis und Gurkenquark ^{14,G}, danach Obst

KW 17

- 22. Montag:** Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
23. Dienstag: Buntes Gemüse-Gulasch ^{14,G,I} mit Spätzle ^{14,15,AW,C,G}, danach Obst
24. Mittwoch: Leckerer Möhren-Süppchen ^{14,G,I}, süße Quarkkälchen ^{14,15,AW,C,G} mit Apfelmark ³
25. Donnerstag: Tortellini (Gemüsefüllung) ^{12,14,AW,G} mit Tomatensoße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Salat ^{1,3,14,G,J,L}
26. Freitag: Böhmisches Knödel^{14,15,AW,C,G} mit Gemüse-Soße ^{14,G,I} & Kohlrabi-Gemüse^{14,G}, Salat^{1,3,14,G,J,L}

KW 18

- 29. Montag:** Döner ^{AW} (zum selbst belegen) mit Soja-Geschnetzeltem ^F, Salat & hausgem. Soße^{3,14,15,C,G,J}, Obst
30. Dienstag: Bunte Gemüse-Köttbullar ^{15,C} mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst

Osterferien vom 25.03.2024 - 06.04.2024

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=gewächst, 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



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.

