

Speiseplan Mensen - Februar 2024

Adalbert-Stifter-GS

KW 5

01. Donnerstag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Rohkost
02. Freitag: Cappellini "Pomodoro e Basilico"^{14,AW,C,G} mit Gemüseragout^{14,G,I} & Parmesan^{14,15,C,G}, Salat^{1,3,14,G,J,L}

KW 6

05. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita"^{14,AW,G} mit buntem Salat^{1,3,14,G,J,L}
06. Dienstag: Mini-Fleischbällchen (Geflügel)^{12,15,AW,C,J} in Rahmsoße^{14,G} dazu Vollkorn-Nudeln^{AW}, Krapfen^{14,15,AW,C}
07. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln^{AW}, dazu Salat^{1,3,14,G,J,L}
08. Donnerstag: Buntes Gemüsegulasch^{14,G,I} mit Nudeln^{AW}, danach Gemüse-Rohkost
09. Freitag: Fränkische Bratwurst 2 im Brötchen^{AW,AR}, danach Obst

KW 7

12. Montag:
13. Dienstag:
14. Mittwoch:
15. Donnerstag:
16. Freitag:

Ferien!



KW 8

19. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind)^{1,12,14,15,AW,C,G}, dazu Salat^{1,3,14,G,J,L}
20. Dienstag: Vollkorn-Pasta^{AW} mit Tomaten-Möhren-Soße^{14,G} & Parmesan^{14,15,C,G}, danach Obst
21. Mittwoch: Mediterranes Ratatouille-Gemüse^{14,G} dazu Vollkorn-Reis, danach Pudding^{1,14,G}
22. Donnerstag: Sahniger Grießbrei^{14,AW,G} mit warmen Kirschkompott, danach Obst
23. Freitag: Böhmisches Knödel^{14,15,AW,C,G} mit Gemüse-Soße^{14,G,I} & Kohlrabigemüse^{14,G}, Salat^{1,3,14,G,J,L}

KW 9

26. Montag: Fischfiguren  ^{AW,D} mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Rohkost
27. Dienstag: Gemüsesuppe^{14,G,I}, danach süße Pfannkuchen^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
28. Mittwoch: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken^{14,AW,G}, danach Salat^{1,3,14,G,J,L}
29. Donnerstag: Hähnchencrossies^{AW,AG} mit hausgem. Kartoffelpüree^{14,G}, danach Salat^{1,3,14,G,J,L}

Winterferien vom 12.02.2024 - 16.02.2024

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=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



DE-ÖKO-006

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