

Speiseplan Mensen - Februar 2024

Adalbert-Stifter-GS - vegetarisch

- KW 5**
01. Donnerstag: Gemüse-Köttbullar 15,C 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,I

- KW 6**
05. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 06. Dienstag: Vollkorn-Nudeln AW in Rahmsoße 14,G dazu gedämpften Brokkoli 14,G, danach Krapfen 14,15,AW,C,G
 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: Geb. Fetakäse 14,AW,G im Brötchen AW,AR dazu Preiselbeeren, danach Obst

- KW 7**
12. Montag:
 13. Dienstag:
 14. Mittwoch:
 15. Donnerstag:
 16. Freitag:

Ferien!



- KW 8**
19. Montag: Hausgemachte Lasagne "Gemüse-Bolognese" 1,12,14,15,AW,C,G,I 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: Gemüse-Stäbchen 14,15,AW,C,G 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: Hausgem. Brokkoli-Käse-Medaillon 14,15,AW,C,G,F mit Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J

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.