

# Speiseplan Mensen - Januar 2024

## Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei

KW 1

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

**Betriebsurlaub**



Gutes neues Jahr!

KW 2

- 08. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 09. Dienstag: Vollkorn-Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
- 10. Mittwoch: Feine Kürbissuppe 14,G,I, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 11. Donnerstag: Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Pudding 1,14,G
- 12. Freitag: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 3

- 15. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 1,3,14,G,J,L
- 16. Dienstag: Bunter Hähnchen-Möhren-Topf 14,G dazu Vollkornreis, danach Apfelmark 3
- 17. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G & Röstzwiebeln AW, dazu Salat 1,3,14,G,J,L
- 18. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 19. Freitag: Leckere Gnocchi 15,C mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst

KW 4

- 22. Montag: Gemüse-Creme-Suppe 14,G,I, danach Kartoffel-Reibekuchen 12,15,AW,C mit Apfelmark 3
- 23. Dienstag: Tortellini (Ricotta-Spinat) 14,15,AW,C,G mit Kürbis-Tomaten-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G
- 24. Mittwoch: Zartes Rindergulasch 14,G mit Vollkornreis, danach Fruchtejoghurt 14,G
- 25. Donnerstag: Vollkorn-Pasta AW mit Bolognesesoße 14,G, (Rind) & Parmesan 14,15,C,G ,danach Obst
- 26. Freitag: Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit Gemüse-Soße 14,G,I & Möhrengemüse 14,G, Salat 1,3,14,G,J,L

KW 5

- 29. Montag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 30. Dienstag: Feines Puten-Rahm-Gulasch 14,G mit Vollkornreis,danach ein Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
- 31. Mittwoch: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst

Weihnachtsferien vom 23.10.2023 - 05.01.2024

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.