


Speiseplan Mensen - März 2024

Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei


KW 9

01. Freitag: Vollkorn-Nudeln AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Stracciatella-Quark 14,

KW 10

04. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 05. Dienstag: Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Vollkorn-Nudeln AW, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
 06. Mittwoch: Geb. Fischfilet  14,AW,D,G mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
 07. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW, dazu Salat 1,3,14,G,J,L
 08. Freitag: Geb. Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 11

11. Montag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Böhmisches Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Pudding 1,14,G
 12. Dienstag: Tortellini(Ricotta-Spinat) 14,15,AW,C,G mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G,Obst
 13. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit Kartoffelpüree 14,G & Karotten-Erbsen-Gemüse 14,G,Salat 1,3,14,G
 14. Donnerstag: Sahniger Milchreis 14,G mit warmen Apfel-Zimt-Kompott, danach Gemüse-Rohkost
 15. Freitag: Seelachsfilet "natur"  in Dill-Rahm-Soße 14,G & Möhren-Reis, Früchtejoghurt 14,G

KW 12

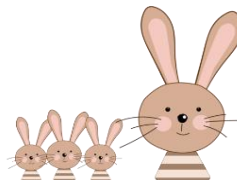
18. Montag: Mildes Chili con Carne (Rind) 14,G dazu Brötchen AW,AG, danach Johghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH
 19. Dienstag: Vollkorn-Pasta AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
 20. Mittwoch: Buntes Gemüse-Gulasch 14,G,I mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Gemüse-Rohkost
 21. Donnerstag: Mini-Hackfleisch-Bällchen(Geflügel) 12,15,AW,C,J in dunkler Soße 14,G dazu Ebly AW, danach Obst
 22. Freitag: Wienerwürstchen (Pute) J im Brötchen AW,AG, danach Obst

KW 13

25. Montag:
 26. Dienstag:
 27. Mittwoch:
 28. Donnerstag:
 29. Freitag:



Osterferien



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=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.