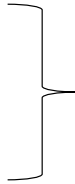


Speiseplan Mensen - Januar 2023

Adalbert-Stifter-GS - vegetarisch

KW 01

02. Montag:
03. Dienstag:
04. Mittwoch:
05. Donnerstag:
06. Freitag:



Betriebsurlaub



KW 02

09. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L
10. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G
11. Mittwoch: Orient. Falafel-Bällchen 12,AW in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Reis, danach Salat 3,14,G,J,L
12. Donnerstag: Süßer Bulgur AW mit Pflirsichwürfel (kalt), danach Obst
13. Freitag: Buntes Gemüsegulasch I mit Böhmisches Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Früchtejoghurt 3,14,G

KW 03

16. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW, dazu Salat 3,14,G,J,L
17. Dienstag: Karotten-Creme-Suppe 14,G, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
18. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Broccoli-Rahm-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Schokoquark 1,14,G
19. Donnerstag: Seukendorfer Salzkartoffeln 14,G mit Paprika-Kräuter-Quark 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
20. Freitag: Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Soße 14,G,I, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 04

23. Montag: Vegetarische Bratwurst 15,AW,C in fruchtiger Tomaten-Curry-Soße dazu Kartoffelwedges AW, danach Obst
24. Dienstag: Leckere Gnocchi 15,C in Zucchini-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
25. Mittwoch: Süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3, danach Obst
26. Donnerstag: Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C mit Karotten-Rahm-Gemüse 14,G und Salzkartoffeln 14,G
27. Freitag: Kartoffeltaschen (Tomaten-Mozzarella) 12,14,G mit Kräuter-Quark 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 05

30. Montag: Hausgemachte Lasagne mit Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L
31. Dienstag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse dazu Reis, danach Krapfen 12,14,15,AW,C,G

Weihnachtsferien vom 24.12.22 - 07.01.2023

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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