

Speiseplan Mensen Juli 2025

Adalbert-Stifter-GS - schweinefleischfrei

KW 27

- 01. Dienstag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Zucchini-Fischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst
- 02. Mittwoch: Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Langkornreis, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 03. Donnerstag: Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 04. Freitag: Leckeres Hähnchen-Kebab 14,F,G mit Tomatenreis & Gurkenquark 14,G, danach Obst

KW 28

- 07. Montag: Hähnchen-Schnitzel 14,AW,G mit Kartoffel-Wedges AW dazu Möhren-Rahm-Gemüse 14,G
- 08. Dienstag: Tortellini "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Tomaten-Soße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,I
- 09. Mittwoch: Vegane Paprikaschote AW in brauner Soße 14,G dazu Reis, danach Obst
- 10. Donnerstag: Pasta AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G, & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 11. Freitag: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelett 12,14,15,C,G

KW 29

- 14. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst
- 15. Dienstag: Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,G dazu Reis, danach Obst
- 16. Mittwoch: Gemüse-Köttbullar 15,C mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 17. Donnerstag: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 18. Freitag: Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst

KW 30

- 21. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 22. Dienstag: Schmetterlings-Nudeln AW, Spinat-Frischkäse-Soße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, Pudding 1,14,G
- 23. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 24. Donnerstag: Feine Gemüsesuppe 14,G,I, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 25. Freitag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 31

- 28. Montag: Leckere Kartoffelpuffer 15,AW,AH,C mit Apfelmark (kalt) 3, danach Gemüse-Rohkost
- 29. Dienstag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
- 30. Mittwoch: Böhm. Knödel 14,15,AW,C,G mit veget. Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 31. Donnerstag: Geflügelleberkäse 2 in einem Dinkelbrötchen AD,AR, danach Obst

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