

Speiseplan Mensen Mai 2025

Adalbert-Stifter-GS

KW 18	01. Donnerstag: Feiertag - Tag der Arbeit
	02. Freitag: Hähnchen-Kebab 14,F,G mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst
KW 19	05. Montag: Hähnchen-Knusper-Schnitzel 14,AW,G mit WedgesAW, dazu Karotten-Erbesen-Gemüse14,G
	06. Dienstag: Tortellini "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Tomaten-Rahm-Soße14,G & Parmesan 14,15,C,G,Obst
	07. Mittwoch: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G dazu Eier-Omelett 12,14,15,C,G
	08. Donnerstag: Leckeres Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G dazu Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G
	09. Freitag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
KW 20	12. Montag: Wiener (Pute) J mit Kartoffelpüree 14,G dazu buntes Karottengemüse 14,G
	13. Dienstag: Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G danach Salat 1,3,14,G,J,L
	14. Mittwoch: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Vanillequark 1,14,G
	15. Donnerstag: Tomaten-Creme-Suppe 14,G, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
	16. Freitag: Buntes Gemüsegulasch 14,G,I mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 21	19. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
	20. Dienstag: Leckeres Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,F,G mit Langkornreis, danach Obst
	21. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	22. Donnerstag: Schmetterlings-NudelnAW mit Spinat-Frischkäse-Soße14,G (püriert) & Parmesan 14,15,C,G,Obst
	23. Freitag: Böhm. Knödel 14,15,AW,C,G mit veget. Gemüsesoße 14,G,I, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G
KW 22	26. Montag: Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
	27. Dienstag: Zartes Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Nudeln AW, danach Obst
	28. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat 1,3,14,G,J,L
	29. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt
	30. Freitag: Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G dazu Parmesan 14,15,C,G danach Gemüse-Rohkost

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