

Speiseplan Mensen - März 2025

Adalbert-Stifter-GS

KW 10

- 03. Montag:
- 04. Dienstag:
- 05. Mittwoch:
- 06. Donnerstag:
- 07. Freitag:

Winterferien



KW 11

- 10. Montag: Gebackene Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Kohlrabi-Gemüse 14,G
- 11. Dienstag: Halbmond-Nudeln^{14,15},AW,C,G mit Kürbis-Frischkäse-Soße^{14,G} & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G
- 12. Mittwoch: Hähnchen-Kebab 14,F,G mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst
- 13. Donnerstag: Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 14. Freitag: Broccoli-Creme-Suppe 14,G, danach Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3

KW 12

- 17. Montag: Mildes Chili con Carne (Rind) 14,G dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Pudding 1,14,G
- 18. Dienstag: Zartes Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
- 19. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 20. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 21. Freitag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst

KW 13

- 24. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 25. Dienstag: Feines Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G mit Nudeln AW, danach Obst
- 26. Mittwoch: Möhren-Creme-Suppe 14,G, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 27. Donnerstag: Geflügel-Wiener J mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 28. Freitag: Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G

KW 14

- 31. Montag: Hähnchen-Schnitzel 14,AW,G mit Kartoffel-Wedges AW dazu Möhren-Rahm-Gemüse 14,G

03.03.2025-07.03.2025 Winterferien 2025

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=Volle

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.