

# Speiseplan Mensen - März 2025

## Adalbert-Stifter-GS - vegetarisch

KW 10

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

**Winterferien**



KW 11

10. Montag: Bunte Gemüse-Nuggets <sup>14,AG,AW,G</sup> mit Salzkartoffeln <sup>14,G</sup> & Kohlrabi-Gemüse <sup>14,G</sup>  
11. Dienstag: Halbmond-Nudeln<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Kürbis-Frischkäse-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, Salat <sup>1,3,14,G</sup>  
12. Mittwoch: Vegane Paprikaschote <sup>AW</sup> mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki <sup>14,G</sup>, danach Obst  
13. Donnerstag: Böhmisches Knödel <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit vegetarischer Gemüsesoße <sup>14,G,I</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
14. Freitag: Broccoli-Creme-Suppe <sup>14,G</sup>, danach Quarkkälchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Apfelmark <sup>3</sup>

KW 12

17. Montag: Mildes Chili sin Carne <sup>14,G,I</sup> dazu Dinkelbrötchen <sup>AD,AR</sup>, danach Pudding <sup>1,14,G</sup>  
18. Dienstag: Feines Frühlingsgemüse <sup>14,G</sup> mit Eier-Spätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup>, danach Obst  
19. Mittwoch: Hausgem. Gemüse-Frikadelle <sup>12,14,15,AW,C,G,I</sup> mit Kartoffelpüree <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
20. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken <sup>14,AW,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
21. Freitag: Geb. Fetakäse <sup>14,AW,G</sup> mit Kartoffeln <sup>14,G</sup>, Remoulade <sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst

KW 13

24. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" <sup>14,AW,G</sup> mit buntem Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
25. Dienstag: Leckere Kräuter-Rahm-Champignons <sup>14,G</sup> mit Nudeln <sup>AW</sup>, danach Obst  
26. Mittwoch: Möhren-Creme-Suppe <sup>14,G</sup>, danach Pfannkuchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Erdbeerkonfitüre  
27. Donnerstag: Kürbis-Falafel mit hausgemachtem Kartoffelpüree <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
28. Freitag: Pasta<sup>AW</sup> mit Gemüse-Bolognesesoße <sup>14,G,I</sup> & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, danach Früchte-Joghurt<sup>14,G</sup>

KW 14

31. Montag: Vegetarisches Schnitzel <sup>15,AW,C,F</sup> mit Kartoffel-Wedges <sup>AW</sup> dazu Möhren-Rahm-Gemüse <sup>14,G</sup>

**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=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.