

Speiseplan Mensen - Februar 2023

Adalbert-Stifter-GS - vegetarisch

KW 05

01. Mittwoch: Vollkornpasta AW mit Gemüse-Bolognesesoße 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
 02. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW, dazu Salat 3,14,G,J,L
 03. Freitag: Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Soße 14,G,I & gedämpftem Brokkoli 14,G, danach Obst

KW 06

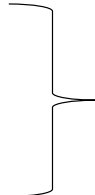
06. Montag: Leckere Kartoffelpuffer 12,15,AW,C mit Apfelmark 3, dazu Gemüserohkost mit Kräuterquark 14,G
 07. Dienstag: Buntes Gemüsegulasch 14,G,I mit Karotten-Reis, danach Faschingskrapfen 12,14,15,AW,C,G
 08. Mittwoch: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
 09. Donnerstag: Leckere Gemüsefrikadelle 12,14,15,AW,C,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
 10. Freitag: Tortellini (Ricotta-Spinat) 14,15,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Parmesan 14,15,AW,C,G, danach Fruchtejoghurt 14,G

KW 07

13. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L
 14. Dienstag: Vollkorn Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G
 15. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 1,14,AW,G,I mit Salat 3,14,G,J,L
 16. Donnerstag: Brokkoli-Rahm-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
 17. Freitag: Geb. Fetakäse 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 08

20. Montag:
 21. Dienstag:
 22. Mittwoch:
 23. Donnerstag:
 24. Freitag:



Winterferien



KW 09

27. Montag: Blumenkohl-Käse-Medaillon 12,14,15,AW,C,G mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, dazu Rohkost mit Rote-Beete-Quark 14,G
 28. Dienstag: Hausgemachte Spinatknödel 14,15,AW,C,G,F mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G, danach Obst der Saison

Winterferien vom 20.02.23 - 24.02.2023

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