

Speiseplan Mensen - Oktober 2024

Max-und-Justine-Elsner-GS


KW 40

- 01. Dienstag: Tortellini "Gemüsefüllung" 12,14,AW,G mit feiner Kürbis-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst
- 02. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 03. Donnerstag: Feiertag - Tag der Deutschen Einheit**
- 04. Freitag: Mini-Hackbällchen (Geflügel)12,15,AW,C,J in Tomatensoße 14,G dazu Reis,Quarkbällchen14,15,AW,C,G


KW 41

- 07. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch,Salat & hausgem. Soße3,14,15,C,G,J, Obst
- 08. Dienstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Obst
- 09. Mittwoch: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 10. Donnerstag: Putengeschnetzeltes 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 11. Freitag: Süße Eier-Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst

KW 42

- 14. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 15. Dienstag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Ebly AW, danach Pudding 1,14,G
- 16. Mittwoch: Fischfiguren  AW,D mit Kartoffelpüree 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
- 17. Donnerstag: Vollkorn-Pasta AW mit Tomaten-Möhren-Soße (püriert)14,G & Parmesan14,15,C,G,Salat 1,3,14,G,J,L
- 18. Freitag: Hähnchen-Champignon-Geschnetzeltes 14,G mit Schupfnudeln 15,AW,C, danach Rohkost

KW 43

- 21. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 1,3,14,G,J,L
- 22. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
- 23. Mittwoch: Leckerer Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,G mit Reis, danach Apfelmark 3
- 24. Donnerstag: Tortelloni "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Spinatsoße (püriert)14,G & Parmesan 14,15,C,G,Obst
- 25. Freitag: Geflügel-Bratwurst 14,G,I mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 44

- 28. Montag:
- 29. Dienstag:
- 30. Mittwoch:
- 31. Donnerstag:



Herbstferien: 28.10.2024-31.10.2024

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.