

# Speiseplan Mensen - September 2026

## Max-und-Justine-Elsner - Vegetarisch



KW 36

- 01. Dienstag:
- 02. Mittwoch:
- 03. Donnerstag:
- 04. Freitag:

KW 37

- 07. Montag:
- 08. Dienstag:
- 09. Mittwoch:
- 10. Donnerstag:
- 11. Freitag:

KW 38

- 14. Montag:
- 15. Dienstag: Deftige Kräuter-Rahm-Champignons 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Obst
- 16. Mittwoch: **Bio-Fusilli**AW, Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G,ger.Hartkäse 14,15,C,G,**Bio-Karamellpudding**1,14,G
- 17. Donnerstag: Hausgem. Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 18. Freitag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach **Bio-Obst**

KW 39

- 21. Montag: Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 22. Dienstag: **Schwäbische Bio-Spätzle** 14,15,AW,C,G mit Zucchini-Käse-Soße 14,15,C,G (püriert), Obst
- 23. Mittwoch: Gemüse-Köttbullar 15,C in Rahmsoße 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, Früchtejoghurt 14,G
- 24. Donnerstag: Nudel-Tomaten-Auflauf (aus **Bio-Fusilli**) mit Mozzarella überbacken 14,AW,G & Salat 1,3,14,G,J,L
- 25. Freitag: **Bio-Semmelknödel** 15,AW,c mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 40

- 28. Montag: **Bio-Kartoffeltaschen** (Frischkäse-Kräuter) 14,G dazu Paprika-Quark 14,G & Salat 1,3,14,G,J,L
- 29. Dienstag: **Bio-Vollkorn-Fusilli**AW mit Soja-Bolo-Soße 14,F,G(**aus Bio-Soja**),ger.Hartkäse 14,15,C,G,Obst
- 30. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Röstzwiebeln AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L

**Sommerferien 03.08.2026-14.09.2026**

**grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis**

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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

**Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich  
in Bio-Qualität:**



**Fusilli (Spiral-Weizen-Nudeln)**  
**Penne (Weizen-Nudeln)**  
**Vollkorn-Nudeln**  
**Langkornreis**  
**Rundkornreis**  
**Dinkelbrötchen**  
**Kichererbsen**  
**Soja**