

# Speiseplan Mensen - Dezember 2024

## Max-und-Justine-Elsner-GS

KW 49

02. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch<sup>14,F,G</sup>, Salat & hausgem. Soße<sup>3,14,15,C,G,J</sup>, Obst  
 03. Dienstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhrchen <sup>14,G</sup> dazu Langkornreis, danach Pudding <sup>1,14,G</sup>  
 04. Mittwoch: Fischfrikadelle  <sup>14,15,AW,C,D,G,J</sup> mit Kartoffeln <sup>14,G</sup> & Remoulade <sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst  
 05. Donnerstag: Gnocchi<sup>15,C</sup> mit Schinken-Sahne-Soße (Pute)<sup>2,14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 06. Freitag: Zartes Rindergulasch <sup>14,G</sup> mit Nudeln AW, danach Apfelmark <sup>3</sup>

KW 50

09. Montag: Wiener-Würstchen (Geflügel) J mit hausgem. Kartoffelpüree <sup>14,G</sup> & Kohlrabi-Gemüse <sup>14,G</sup>  
 10. Dienstag: Feines Seelachs-Tomaten-Ragout  <sup>14,D,G</sup> mit Salzkartoffeln <sup>14,G</sup>, danach Obst  
 11. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) <sup>14,G</sup> & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, Früchte-Joghurt <sup>14,G</sup>  
 12. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 13. Freitag: Hähnchen-Gyros <sup>14,F,G</sup> mit Tomatenreis & Gurkenquark <sup>14,G</sup>, danach Obst

KW 51

16. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" <sup>14,AW,G</sup> mit buntem Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 17. Dienstag: Tortellini "Salmone"  <sup>2,14,AW,D,G</sup> mit Tomaten-Frischkäse-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Obst  
 18. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
 19. Donnerstag: Süße Pfannkuchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst  
 20. Freitag: kein Essen!

KW 52

23. Montag: kein Essen!  
 24. Dienstag:  
 25. Mittwoch:  
 26. Donnerstag:  
 27. Freitag:

**Betriebsurlaub vom 24.12.2024  
bis einschließlich 06.01.2025**



KW 01

30. Montag:  
 31. Dienstag:

23.12.2024 - 03.01.2024 Weihnachtsferien

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.