

Speiseplan Mensen - Januar 2025


Max-und-Justine-Elsner-GS

KW 01

01. **Mittwoch:**
02. **Donnerstag:**
03. **Freitag:**
- } **Betriebsurlaub bis einschließlich 06.01.2025**



KW 02

06. **Montag:** **Feiertag - Heilige Drei Könige**
07. **Dienstag:** Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
08. **Mittwoch:** Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst
09. **Donnerstag:** Leckerer Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G mit Reis, danach Gemüse-Rohkost
10. **Freitag:** Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst


KW 03

13. **Montag:** Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,14,G,J,L
14. **Dienstag:** Zartes Putengulasch 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Obst
15. **Mittwoch:** Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
16. **Donnerstag:** Mini-Hack-Bällchen(Geflügel) 12,15,AW,C,J in dunkler Soße 14,G dazu Kartoffeln 14,G,Früchtejoghurt 14,G
17. **Freitag:** Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Karotten 14,G dazu Reis, danach Apfelmark 3

KW 04

20. **Montag:** Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch 14,F,G, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst
21. **Dienstag:** Feines Rindergulasch 14,G mit Nudeln AW, danach Pudding 1,14,G
22. **Mittwoch:** Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Gemüesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
23. **Donnerstag:** Leckere Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
24. **Freitag:** Zarter Rahmbraten von der Pute 14,G,I dazu Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 05

27. **Montag:** Wildlachsfilet in Reispanade  dazu Kartoffeln 14,G & Karotten-Rahm-Gemüse 14,G
28. **Dienstag:** Ital. Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
29. **Mittwoch:** Hähnchen-Kebab 14,F,G mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst
30. **Donnerstag:** Nudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Vanillequark 1,14,G
31. **Freitag:** Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachten Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

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=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.