

Speiseplan Mensen - Januar 2025

Max-und-Justine-Elsner-GS - vegetarisch

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: Feiner Grießbrei AW mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Gemüse-Rohkost
10. Freitag: Gemüse-Nuggets 14,AG,AW,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst

KW 03

13. Montag: Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,14,G,J,L
14. Dienstag: Winter-Gemüse in Rahm 14,G,I 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: Kürbis-Falafel in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Kartoffeln 14,G, danach Früchtejoghurt 14,G
17. Freitag: Süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3, danach Obst

KW 04

20. Montag: DönerAW (zum selbst belegen) mit Falafel AW, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst
21. Dienstag: Mediterranes Gemüse 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: Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G mit Champignon-Rahm-Soße 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 05

27. Montag: Bunte Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I dazu Kartoffeln 14,G & Karotten-Rahm-Gemüse 14,G
28. Dienstag: Ital. Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,F,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
29. Mittwoch: Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C 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: Geb. Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, 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.