

Speiseplan Mensen - Januar 2026

Max und Justine Elsner - schweinefleischfrei

KW 01	01. Donnerstag:	} Betriebsurlaub bis einschließlich 06.01.2026	
	02. Freitag:		
KW 02	05. Montag:		
	06. Dienstag:	Feiertag - Heilige Drei Könige	
	07. Mittwoch:	Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L	
	08. Donnerstag:	Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Möhren-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst	
	09. Freitag:	Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Pudding 1,14,G	
KW 03	12. Montag:	Leckere Kartoffelpuffer 15,AW,AH,C mit Apfelmark 3, danach Obst	
	13. Dienstag:	Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G	
	14. Mittwoch:	Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelett 14,15,C,G	
	15. Donnerstag:	Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L	
	16. Freitag:	Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Früchte-Joghurt 14,G	
KW 04	19. Montag:	Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst	
	20. Dienstag:	Schmetterlings-Nudeln AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst	
	21. Mittwoch:	Kräuter-Rahm-Champignons 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G	
	22. Donnerstag:	Brokkoli-Creme-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre	
	23. Freitag:	Putengulasch 14,G,I mit Schupfnudeln 15,AW,C,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L	
KW 05	26. Montag:	Döner AW mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & Soße 3,14,15,C,G,J, Mini-Krapfen 14,15,AW,C,G	
	27. Dienstag:	Muschel-Nudeln AW mit Lachs-Sahne-Soße  14,G,D & Parmesan 14,15,C,G, Obst	
	28. Mittwoch:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat 1,3,14,G,J,L	
	29. Donnerstag:	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L	
	30. Freitag:	Mini-Hack-Bällchen (Geflügel) 12,14,15,AW,C,G,J in brauner Soße 14,G dazu Reis, Früchte-Joghurt 14,G	

22.12.2025 - 05.01.2026 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