

Speiseplan Mensen - März 2025

Max-und-Justine-Elsner-GS


KW 10

- 03. Montag:
- 04. Dienstag:
- 05. Mittwoch:
- 06. Donnerstag:
- 07. Freitag:


Winterferien



KW 11

- 10. Montag: Gebackene Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Kohlrabi-Gemüse 14,G
- 11. Dienstag: Halbmond-Nudeln^{14,15}AW,C,G mit Kürbis-Frischkäse-Soße^{14,G} & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G
- 12. Mittwoch: Hähnchen-Kebab ^{14,F,G} mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach Obst
- 13. Donnerstag: Böhmisches Knödel ^{14,15}AW,C,G mit vegetarischer Gemüesoße ^{14,G,I}, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 14. Freitag: Buntes Gemüse-Kichererbsen-Curry dazu Ebly AW, danach Apfelmark 3

KW 12

- 17. Montag: Mildes Chili con Carne (Rind) ^{14,G} dazu Dinkelbrötchen ^{AD,AR}, danach Pudding ^{1,14,G}
- 18. Dienstag: Zartes Paprika-Puten-Gulasch ^{14,G} mit Spätzle ^{14,15}AW,C,G, danach Obst
- 19. Mittwoch: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 20. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 21. Freitag: Fischfrikadelle  ^{14,15}AW,C,D,G,J mit Kartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15}AW,C,G,J, Obst

KW 13

- 24. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 25. Dienstag: Feines Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes ^{14,G} mit Nudeln ^{AW}, danach Obst
- 26. Mittwoch: Süße Pfannkuchen ^{14,15}AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
- 27. Donnerstag: Geflügel-Wiener ^J mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 28. Freitag: Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße (Rind) ^{14,G} & Parmesan ^{14,15}C,G, danach Früchte-Joghurt ^{14,G}

KW 14

- 31. Montag: Hähnchen-Schnitzel ^{14,AW,G} mit Kartoffel-Wedges ^{AW} dazu Möhren-Rahm-Gemüse ^{14,G}

03.03.2025-07.03.2025 Winterferien 2025

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.