

## Speiseplan Mensen - Mai 2025 Max-und-Justine-Elsner-GS

W 18

01. Donnerstag: Feiertag - Tag der Arbeit

02. Freitag: Hähnchen-Kebab 14,F,G mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst

05. Montag: Hähnchen-Knusper-Schnitzel 14,AW,G mit WedgesAW, dazu Karotten-Erbsen-Gemüse14,G

06. Dienstag: Tortellini "Salmone" MSC 2,14,AW,D,G mit Tomaten-Rahm-Soße14,G & Parmesan14,15,C,G,Obst

07. Mittwoch: Feiner Rahmspinat 14,6 mit Salzkartoffeln 14,6 dazu Eier-Omelett 12,14,15,c,6

08. Donnerstag: Leckeres Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,6 dazu Reis, danach Früchte-Joghurt 14,6

09. Freitag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

12. Montag: Wiener (Pute) J mit Kartoffelpüree 14,G dazu buntes Karottengemüse 14,G

13. Dienstag: Feine Gnocchi 15,c mit Gemüse-Bolognese 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G danach Salat 1,3,14,G,J,L

14. Mittwoch: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,6 dazu Reis, danach Vanilleguark 1,14,6

15. Donnerstag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst

16. Freitag: Buntes Gemüsegulasch 14,G,I mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

19. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

20. Dienstag: Leckeres Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,F,G mit Langkornreis, danach Obst

21. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

22. Donnerstag: Schmetterlings-Nudelnaw mit Spinat-Frischkäse-Soße14,G (püriert) & Parmesan 14,15,c,G,Obst

23. Freitag: Böhm. Knödel 14,15,AW,C,G mit veget. Gemüsesoße 14,G,I, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G

26. Montag: Fischfiguren MSC/AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst

27. Dienstag: Zartes Paprika-Puten-Gulasch 14,6 mit Nudeln Aw, danach Obst

28. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,Aw,C,G mit Röstzwiebeln Aw & buntem Salat 1,3,14,G,J,L

29. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt

30. Freitag: kein Essen!

## 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