

Speiseplan Mensen - Mai 2025

Max-und-Justine-Elsner-GS - vegetarisch

KW 18

01. Donnerstag: Feiertag - Tag der Arbeit

02. Freitag: Vegane Paprikaschote AW mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst

KW 19

05. Montag: Vegetarische Schnitzel 14,AW,G mit Kartoffelwedges AW, dazu Karotten-Erbesen-Gemüse 14,G

06. Dienstag: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G danach Obst

07. Mittwoch: Sahniger Milchreis 14,G mit Apfelmark 3 (kalt), danach Gemüse-Rohkost

08. Donnerstag: Leckere Kräuter-Rahm-Champignons 14,G mit Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G

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

KW 20

12. Montag: Geb. Camembert 14,AW,G 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: Buntes Möhren-Kräuter-Gemüse 14,G mit Langkornreis, danach Vanillequark 1,14,G

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

KW 21

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

20. Dienstag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse 14,G mit Langkornreis, danach Obst

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

22. Donnerstag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G(püriert), danach 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

KW 22

26. Montag: Geb. Fetakäse 14,AW,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst

27. Dienstag: Sahniger Grießbrei 14,G mit Pfirsichwürfeln, 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