

Speiseplan Mensen - November 2024


Max-und-Justine-Elsner-GS

01. Freitag: Feiertag - Allerheiligen

KW 45

04. Montag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
 05. Dienstag: Hähnchengeschnetzeltes 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
 06. Mittwoch: Mini-Hack-Bällchen(Geflügel)12,15,AW,C,J in brauner Soße14,G dazu Püree14,G, Pudding 1,14,G
 07. Donnerstag: Schupfnudeln15,AW,C,I mit vegetarischer Soße14,G,I & Karottengemüse14,G, Salat 1,3,14,G,J,L
 08. Freitag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 46

11. Montag: Hähnchen-Gyros 14,F,G mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst
 12. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 13. Mittwoch: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst
 14. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle14,15,AW,C,G mit RöstzwiebelnAW & buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 15. Freitag: Cevapcici (Geflügel) 14,15,AW,C,G,J in Tomatensoße 14,G dazu Reis, danach Apfelmark 3

KW 47

18. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 19. Dienstag: Leckerer Hähnchen-Kokos-Curry 14,G mit Reis, danach Obst
 20. **Mittwoch: kein Essen!**
 21. Donnerstag: Pasta AW mit Tomaten-Kräuter-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Stracciatella-Quark 14,G
 22. Freitag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachten Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 48

25. Montag: Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel AG,AW dazu Wedges AW & Kohlrabi-Gemüse 14,G
 26. Dienstag: Tortellini "Gemüse"12,14,AW,G mit Spinatsoße14,G & Parmesan14,15,C,G, Joghurt mit Müsli14,AG,AH,AW,C
 27. Mittwoch: Zartes Putengulasch 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Gemüse-Rohkost
 28. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
 29. Freitag: Böhm. Knödel 14,15,AW,C,G mit veg. Soße 14,G,I & Karottengemüse 14,G, Salat 1,3,14,G,J,L

20.11.2024 Der Buß-und Betttag (Schulen sind unterrichtsfrei)

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.