

Speiseplan Mensen Oktober 2025

Max-und-Justine-Elsner - vegetarisch

KW 40	01. Mittwoch:	Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I & Parmesan 14,15,C,G danach Salat 1,3,14,G,J,L
	02. Donnerstag:	Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 12,15,AW,C dazu Vanillesoße 14,G
	03. Freitag:	Feiertag - Tag der Deutschen Einheit
KW 41	06. Montag:	Mildes Chili sin Carne 14,G dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Pudding 1,14,G
	07. Dienstag:	Kräuter-Rahm-Champignons14,G mit Spätzle14,15,AW,C,G, danach ein Quarkbällchen14,15,AW,C,G
	08. Mittwoch:	Hausge. Gemüsefrikadelle12,14,15,AW,C,G,I mit Kartoffeln14,G,Remoulade1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst
	09. Donnerstag:	Sahniger Milchreis 14,G mit Apfelmark 3 (kalt), danach Gemüse-Rohkost
	10. Freitag:	Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G, Früchte-Joghurt 14,G
KW 42	13. Montag:	Geb. Camembert14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree14,G & Preiselbeeren, Salat 1,3,14,G,J,L
	14. Dienstag:	Schmetterlingsnudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, Pudding 1,14,G
	15. Mittwoch:	Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
	16. Donnerstag:	Tortellini"Gemüse"12,14,AW,G mit Tomaten-Basilikum-Soße14,G & Parmesan14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
	17. Freitag:	Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,G dazu Spätzle 14,15,AW,C,G, Joghurt mit Müsli14,AG,AH,AW,G
KW 43	20. Montag:	Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
	21. Dienstag:	Buntes Gemüse-Geschnetzeltes 14,G,I mit Langkornreis, danach Obst
	22. Mittwoch:	Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	23. Donnerstag:	Böhmische Knödel 14,15,AW,C,G mit vege. Gemüsesoße 14,G,I, danach Milchreis-Dessert 14,G
	24. Freitag:	Bunte Gemüse-Nuggets 14,AG,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 44	27. Montag:	Döner AW (zum selbst belegen) mit Falafelbällchen AW, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst
	28. Dienstag:	Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I & Parmesan 14,15,C,G, Vanille-Quark 1,14,G
	29. Mittwoch:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
	30. Donnerstag:	Süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3
	31. Freitag:	Geb. Blumenkohl 15,AW,C mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst

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