

Speiseplan Mensen - Dezember 2022

Max-und-Justine-Eslner-GS - schweinefleischfrei


KW
48

01. Donnerstag: Cremiges Bulgur-Risotto ^{14,AW,G} mit Gemüse-Köttbullar ^{15,C}, danach Obst
02. Freitag: Geflügel-Bratwurst ^{12,14,G,I} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Gurkensalat ^{3,14,G,J,L}

KW
49

05. Montag: Leckere Hähnchenschenkel mit Bratensoße ^{14,G} & Kartoffel-Wedges ^{AW}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}
06. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße ^{14,G}, (Rind) & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
07. Mittwoch: Zartes Puten-Rahm-Gulasch ^{14,G} mit Langkornreis, danach Apfelmus ³
08. Donnerstag: Mini-Frikadellenbällchen (Geflügel)^{12,15,AW,C,J} in dunkler Rahmsoße^{14,G} dazu Nudeln^{AW}, Pudding^{1,14,G}
09. Freitag: Feine Kartoffelpuffer ^{12,15,AW,C} mit Apfelmus ³, danach Salat ^{3,14,G,J,L}

KW
50

12. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln ^{AW}, dazu Salat ^{3,14,G,J,L}
13. Dienstag: Pasta ^{AW} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Früchte-Joghurt ^{3,14,G}
14. Mittwoch: Fischfiguren  ^{AW,D} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Quarkbällchen ^{14,15,AW,C,G}
15. Donnerstag: Böhmisches Knödel ^{14,15,AW,C,G} mit Champignon-Rahm-Soße ^{14,G}, danach Obst
16. Freitag: Geflügel-Leberkäse ² mit Karotten-Rahm-Gemüse ^{14,G} und Salzkartoffeln ^{14,G}

KW
51

19. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G} dazu Salat ^{3,14,G,J,L}
20. Dienstag: Seukendorfer Salzkartoffeln ^{14,G} mit Kräuterquark ^{14,G} & Salat ^{3,14,G,J,L}
21. Mittwoch: Geflügel-Cevapcici ^{12,14,15,AW,C,G,J} in medit. Tomatensoße ^{14,G} & Langkornreis, Früchte-Joghurt ^{14,G}
22. Donnerstag: Rahm-Geschnetzeltes von der Pute ^{14,G} mit Nudeln ^{AW}, danach Obst
23. Freitag: kein Essen!

KW
52

26. Montag:
27. Dienstag:
28. Mittwoch:
29. Donnerstag:
30. Freitag:

Betriebsurlaub bis zum 07.01.2023



Weihnachtsferien vom 24.12.22 - 07.01.2023

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