

Speiseplan Juli Mensen 2022

Max-und-Justine-Elsner-GS-vegetarisch

KW 26

01. Freitag: Geb. Camembert 14,AW,G mit Salzkartoffeln 14,G & Preiselbeeren, danach Obst

KW 27

04. Montag: Hausgemachte Gemüselasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I dazu Salat 3,14,G,J,L

05. Dienstag: Bunter Gemüsestrudel 14,15,AW,C,G,I mit Basilikum-Rahm-Soße 14,G, danach Obst

06. Mittwoch: Seukendorfer Salzkartoffeln 14,G mit sommerlichem Paprika-Quark 14,G und buntem Salat 3,14,G,J,L

07. Donnerstag: Pasta AW mit Broccoli-Rahm-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Stracciatella-Quark 14,G

08. Freitag: Süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3, danach Obst

KW 28

11. Montag: Hausgemachte Gemüsefrikadelle 14,15,AW,C,G,F mit dunkler Rahmsoße 14,G,I & Reis, danach Obst

12. Dienstag: Gnocchi 15,C mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G

13. Mittwoch: Hausgem. Blumenkohl-Käse-Medaillon 14,15,AW,C,G mit Kartoffelpüree 14,G, danach Gurkensalat 3,14,G,J,L

14. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L

15. Freitag: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst

KW 29

18. Montag: Italienische Pasta AW mit Gemüsebolognese 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L

19. Dienstag: Leckere Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst

20. Mittwoch: Geb. Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) 12,14,G mit Kräuterquark 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

21. Donnerstag: Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" 14,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Quarkbällchen 14,15,AW,C,G

22. Freitag: Feine Spinatknödel 14,15,AW,C,G,F mit Käsesoße 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L

KW 30

25. Montag: Knusprige Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L

26. Dienstag: Leckerer Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

27. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, danach Pudding 1,14,G

28. Donnerstag: Hausgemachte Kaspressknödel 14,15,AW,C,G mit Rahmsoße 14,G, dazu Gurkensalat 3,14,G,J,L

29. 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