

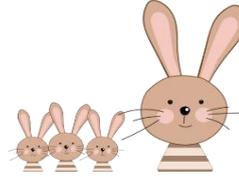
# Speiseplan Mensen - April 2024

## Max-und-Justine-Elsner-GS

KW 14

01. Montag:  
02. Dienstag:  
03. Mittwoch:  
04. Donnerstag:  
05. Freitag:

Osterferien



KW 15

08. Montag: Geb. Fischfilet  14,AW,D,G mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G</sup>, Obst  
09. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst  
10. Mittwoch: Rösti-Ecken 12 mit Karotten-Petersilien-Gemüse 14,G, Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G  
11. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
12. Freitag: Zartes Putengulasch 14,G mit Langkornreis, danach Gemüse-Rohkost

KW 16

15. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Röstzwiebeln AW & Salat 1,3,14,G,J,L  
16. Dienstag: Leckere Gnocchi 15,C mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Pudding 1,14,G  
17. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G,danach Salat 1,3,14,G,J,L  
18. Donnerstag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst  
19. Freitag: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis und Gurkenquark 14,G, danach Obst

KW 17

22. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L  
23. Dienstag: Leckerer Rindergulasch 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst  
24. Mittwoch: Cevapcici (Geflügel) 14,15,AW,C,J in brauner Soße 14,G dazu Möhren-Reis,danach Apfelmark 3  
25. Donnerstag: Tortelloni "Salmone"  2,14,AW,D,G mit Tomatensoße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
26. Freitag: Böhmisches Knödel<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Gemüse-Soße 14,G,I & Kohlrabi-Gemüse<sup>14,G</sup>, Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>

KW 18

29. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch, Salat & hausgem. Soße<sup>3,14,15,C,G,J</sup>, Obst  
30. Dienstag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst

Osterferien vom 25.03.2024 - 06.04.2024

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.