

Max und Justine GS

vegetarisch

Mensen

Februar 18



01. Donnerstag Überbackene Tortellini mit Kräuterfüllung 14,G,AW,15,C, danach Pflaumen-Zimt-Quark 14,G
02. Freitag Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3, danach Gurkenrohkost
05. Montag Geb. Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) 12,14,G mit Kräuter-Dip14,G & Salat3,14,AW,AG,G,J
06. Dienstag Buntes Gemüsegeschnetzeltes 14,G,I mit Nudeln AW, danach Faschingskrapfen 12,14,15,AW,C,G
07. Mittwoch Tofubällchen mit Leinsamen12,AW,C,F,G mit Tomatensoße 14,G & Reis, danach Pudding 1,14,G
08. Donnerstag Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 1,14,AW,G,I, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
09. Freitag Hausgemachte Grieß-Quark-Nocken AW,C,G,14,15 mit Pflirsichwürfeln, danach Obst
12. Montag **Ferien**
13. Dienstag **Ferien**
14. Mittwoch **Ferien**
15. Donnerstag **Ferien**
16. Freitag **Ferien**
19. Montag Ofenfrische Lasagne "mit Blattspinat & Rahm" 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
20. Dienstag Mediterranes Gemüse14,G,I mit Ebly AW, danach Früchtequark 14,G
21. Mittwoch Broccolisuppe 14,G,I, hausgem. Kaiserschmarrn 14,15,AW,C,G, mit Apfelmus 3Faschingskrapfen 12,14,15,AW,C,G
22. Donnerstag Italienische Pasta AW an Sojabolognesesoße 14,AW,C,F,G, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
23. Freitag Spätzle 15,AW,C mit Soße (vegetarisch) 14,AW,G,I, danach Obst
26. Montag Vegetarischer Valess-Burger 14,15,AW,AH,C,G,K (zum selbstbelegen), danach Obst
27. Dienstag Gemüsegulasch 14,G,I mit Reis, danach Pudding 1,14,G
28. Mittwoch Bunte Nudeln AW an Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Obst

Faschingsferien (12.02.-18.02.2018)

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, 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

In unseren Speisen ohne AW Kennzeichnung ist grundsätzlich kein Gluten enthalten.

Jedoch werden in unserer Küche glutenhaltige Lebensmittel verwendet und wir können deshalb Spuren von Gluten nicht ausschließen.