Speiseplan Mensen - Dezember 2026

Max und Justine Elsner - schweinefleischfrei

KW 49

01. Dienstag: **Bio-Fusilli** AW mit Möhren-Tomaten-Soße 14,G,I dazu Hartkäse 14,15,C,G, danach Obst
02. Mittwoch: Sahniger Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Gemüse-Rohkost
03. Donnerstag: Zartes Rindergulasch mit **Bio-Langkornreis**, danach **Bio-Früchtejoghurt** 14,G
04. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Röstzwiebeln AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 50

07. Montag: Leckere **Bio-Pizza "Margherita"** 14,AW,G dazu Salat 1,3,14,G,J,L
08. Dienstag: **Bio-Penne**AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G,danach Salat1,3,14,G,J,L
09. Mittwoch: Hähnchen-Kebab 14,G,F mit Tomatenreis (aus **Bio-Langkornreis**) & Tsatsiki 14,G, Obst
10. Donnerstag: Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Apfelmark 3
11. Freitag: Italienische Pasta AW mit Tomatensoße 14,G, dazu Hartkäse 14,15,C,G, **Bio-Joghurtdessert** 14,G

KW 51

14. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
15. Dienstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Pudding 1,14,G
16. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf (aus **Bio-Fusilli**) 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
17. Donnerstag: Fischfrikadelle AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst
18. Freitag: **Bio-Bärchen-Tortellini** 14,AW,G mit Zucchini-Rahm-Soße 14,G dazu Hartkäse14,15,C,G,Salat 1,3,14,G,J,L

KW 52

21. Montag: Bunte Gemüse-Köttbullar15,C mit buntem Karotten-Rahm-Gemüse14,G & Salzkartoffeln14,G
22. Dienstag: **Bio-Penne** AW mit hausgem. Bolognesesoße (Rind) 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
23. Mittwoch: **Kein Essen - Wir wünschen schöne Ferien!**
24. **Donnerstag:**
25. **Freitag:**

KW 1

28. **Montag:**
29. **Dienstag:**
30. **Mittwoch:**
31. **Donnerstag:**

Betriebsurlaub 24.12.2026 - einschließlich 06.01.2027



Betriebsurlaub Bassalig Catering GmbH 24.12.2026-06.01.2027

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

Bassalig
Party · Catering · Service

Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

BIO
nach
EG-Öko-Verordnung

Fusilli (Spiral-Weizen-Nudeln)
Penne (Weizen-Nudeln)
Vollkorn-Nudeln
Langkornreis
Rundkornreis
Dinkelbrötchen
Kichererbsen
Soja

Bassalig Catering GmbH
Gewerbegebiet Süd 6
90587 Obermichelbach

Telefon: 0911/ 73 67 47
Mail: info@partyservice-bassalig.de