

Speiseplan Mensen - Februar 2026

Max-und-Justine-Elsner - vegetarisch

KW 06

02. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 03. Dienstag: Vollkorn-PastaAW, Kürbis-Frischkäse-Soße14,G&Parmesan14,15,C,G,Quarkbällchen14,15,AW,C,G
 04. Mittwoch: Geb. Blumenkohl 15,AW,C mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
 05. Donnerstag: Feine Rahm-Champignons 14,G mit Böhmisches Knödeln 14,15,AW,C,G, Früchte-Joghurt 14,G
 06. Freitag: Bunte Gemüse-Frikadelle12,14,15,AW,C,G,I mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, Salat 1,3,14,G,J,L

KW 07

09. Montag: Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 10. Dienstag: Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Pudding 1,14,G
 11. Mittwoch: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
 12. Donnerstag: Schupfnudeln 15,AW,C,I mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 13. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat 1,3,14,G,J,L

KW 08

16. Montag:
 17. Dienstag:
 18. Mittwoch:
 19. Donnerstag:
 20. Freitag:

Winterferien



KW 09

23. Montag: Geb. Fetakäse 14,AW,G mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
 24. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognese-Soße 14,G,F,I & Parmesan14,15,C,G, danach Obst
 25. Mittwoch: Feine Gnocchi 15,C mit Spinat-Sahne-Soße (püriert) 14,G & Parmesan14,15,C,G, Apfelmark 3
 26. Donnerstag: Bunte Gemüse-Nuggets 14,AW,AG,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 27. Freitag: Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

16.02.2026 - 20.02.2026 Winterferien

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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