Speiseplan Mensen - Februar 2027

Max-und-Justine-Elsner - vegetarisch

KW 05	01. Montag:	Blumenkohl-Falafel K mit **Bio-Kartoffeln** & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
	02. Dienstag:	**Bio-Penne** AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Hartkäse 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	03. Mittwoch:	Vegane Paprikaschote AW mit Tomatenreis (aus **Bio-Langkornreis**) & Tsatsiki 14,G, Obst
	04. Donnerstag:	**Schwäb. Bio-Spätzle**15,AW,C mit vegetar. "Bratensoße" I, Joghurt 14,G mit Müsli AG,AH,AW
	05. Freitag:	Süße Quarkkäulchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3, danach Obst
KW 06	**08. Montag:**	
	09. Dienstag:	
	10. Mittwoch:	**WINTERFERIEN**
	11. Donnerstag:	
	12. Freitag:	
KW 07	15. Montag:	Bunte Gemüse-Nuggets14,AW,G mit Tomatensoße & **Bio-Langkornreis**,Krapfen14,15,AW,C,G
	16. Dienstag:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	17. Mittwoch:	Gemüse-Köttbullar 15,C in dunkler Rahmsoße 14,G dazu **Bio-Fusilli AW**, danach Obst
	18. Donnerstag:	**Bio-Semmelknödel 15,AW,C** mit Pilz-Rahm-Soße (püriert) 14,G, danach **Bio-Pudding 1,14,G**
	19. Freitag:	Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
KW 08	22. Montag:	Leckere **Bio-Pizza "Margherita" 14,AW,G** dazu bunter Salat 1,3,14,G,J,L
	23. Dienstag:	**Bio-Vollkorn-Fusilli AW** mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G & ger. Hartkäse 14,15,C,G, Obst
	24. Mittwoch:	Deftige Kräuter-Rahm-Champignons 14,G mit **Bio-Spätzle 15,AW,C**, Orangen-Joghurt 14,G
	25. Donnerstag:	Geb. Hirtenkäse 14,AR,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren,danach Salat 1,3,14,G,J,L
	26. Freitag:	**Bio-Fusilli AW** mit mediterranem Ratatouille-Gemüse, **Bio-Joghurt-Dessert 14,G**



Winterferien 08.02.2027 - 12.02.2027

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

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

- 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