

Speiseplan Mensen - Juni 2026

Max-und-Justine-Elsner - schweinefleischfrei




KW 23

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

KW 24

- 08. Montag: Döner AW mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & Soße 3,14,15,C,G,J, danach Obst
- 09. Dienstag: Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
- 10. Mittwoch: Nudeln AW mit Tomaten-Basilikum-Soße^{14,G} & ger. Hartkäse 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 11. Donnerstag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
- 12. Freitag: Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G

KW 25

- 15. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 16. Dienstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 17. Mittwoch: Geb. Fischfilet  14,AW,G, D,J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Obst
- 18. Donnerstag: Vollkorn-Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G dazu ger. Hartkäse 14,15,C,G, danach Apfelmark 3
- 19. Freitag: Hähnchen-Kebab 14,G,F mit Tomatenreis & hausgem. Gurkenquark 14,G, danach Obst

KW 26

- 22. Montag: Ofenfrischer Geflügel-Leberkäse 2 mit Salzkartoffeln 14,G & Karotten-Erbesen-Gemüse 14,G
- 23. Dienstag: Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Obst
- 24. Mittwoch: Nudeln AW mit Tomaten-Basilikum-Soße^{14,G} & ger.Hartkäse 14,15,C,G, Joghurt mit Müsli^{14,AG,AH,AW,G}
- 25. Donnerstag: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelette 12,14,15,C,G
- 26. Freitag: Saftige, gratnierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Röstzwiebeln AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 27

- 29. Montag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffel-Möhren-Püree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 30. Dienstag: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Pfingstferien: 26.05.2026- 05.06.2026

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