


# Speiseplan Mensen - Mai 2026

## Max-und-Justine-Elsner - schweinefleischfrei

### 01. Freitag: Feiertag - Tag der Arbeit

KW 19

04. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L  
 05. Dienstag: Zartes Rindergulasch 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst  
 06. Mittwoch: Gnocchi 15,C mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G & ger. Hartkäse 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L  
 07. Donnerstag: Nudeln<sup>AW</sup> mit Lachs-Sahne-Soße  14,D,G & ger. Hartkäse<sup>14,15,C,G</sup>, Früchte-Joghurt<sup>14,G</sup>  
 08. Freitag: Putengulasch 14,G,I mit Böhmisches Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Obst

KW 20

11. Montag: Döner <sup>AW</sup> mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & Soße 3,14,15,C,G,J, danach Obst  
 12. Dienstag: Gefüllte Paprikaschote(Geflügel) 12,15,AW,C in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Reis, danach Obst  
 13. Mittwoch: Hähnchencrossies <sup>AW,AG</sup> mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
 14. Donnerstag: **Feiertag - Christi Himmelfahrt**  
 15. Freitag: Buntes Gemüse-Kichererbsen-Curry 3 mit Zartweizen-Ebly <sup>AW</sup>, danach Gemüse-Rohkost

KW 21

18. Montag: Hausgem. Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Stracciatella-Quark 14,G  
 19. Dienstag: Schmetterlings-Nudeln<sup>AW</sup> mit Tomaten-Kräuter-Soße<sup>14,G</sup> & Hartkäse<sup>14,15,C,G</sup>, Salat 1,3,14,G,J,L  
 20. Mittwoch: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst  
 21. Donnerstag: Leckerer Paprika-Puten-Gulasch 14,G dazu Salzkartoffeln 14,G, danach Gemüse-Rohkost  
 22. Freitag: **Kein Essen**

KW 22

25. Montag:  
 26. Dienstag:  
 27. Mittwoch:  
 28. Donnerstag:  
 29. Freitag:



**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