

Speiseplan Mensen - November 2026

Max-und-Justine-Elsner - schweinefleischfrei

KW 45

02. Montag:
03. Dienstag:
04. Mittwoch:
05. Donnerstag:
06. Freitag:



KW 46

09. Montag: Leckere **Bio-Pizza "Margherita"** 14,AW,G dazu Salat 1,3,14,G,J,L
10. Dienstag: Zartes Putengulasch 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach **Bio-Pudding** 1,14,G
11. Mittwoch: Tortellini "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, Hartkäse 14,15,C,G, Obst
12. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
13. Freitag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3, danach Obst

KW 47

16. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
17. Dienstag: **Schwäbische Bio-Spätzle** 14,15,AW,C,G mit Zucchini-Käse-Soße 14,15,C,G (püriert), **Bio-Joghurt** 14,G
18. Mittwoch: **kein Essen - Buß- und Bettag**
19. Donnerstag: Nudel-Tomaten-Auflauf(aus **Bio-Fusilli**) mit Mozzarella überbacken 14,AW,G & Salat 1,3,14,G,J,L
20. Freitag: **Bio-Semmelknödel** 15,AW,C, mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 48

23. Montag: Döner AW mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & Soße 3,14,15,C,G,J, **Bio-Früchtejoghurt** 14,G
24. Dienstag: Sahniger Milchreis (aus **Bio-Rundkornreis**) 14,G dazu Pfirsichwürfel, danach Obst
25. Mittwoch: Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, Salat 1,3,14,G,J,L
26. Donnerstag: **Bio-Vollkorn-Fusilli**AW mit Bolognesesoße 14,G (Rind),ger. Hartkäse 14,15,C,G,Orangenjoghurt 14,G
27. Freitag: Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L

30. Montag: Feine **Bio-Kartoffelpuffer** 15,AW,C mit Apfelmark 3, danach Gemüse-Rohkost

Herbstferien 02.11-06.11.2026 // 18.11.2026 Buß-und Bettag - unterrichtsfrei

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