

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Landesschulzentrum

Speiseplan für die Woche vom 8.11.-12.11.2021

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Brot, Butter, Marmelade, Müsli, etc. (Kennzeichnung am Büffet)
 Abendessen: zusätzlich Brot, Butter, Wurst /Käse am Büffet (Kennzeichnung am Büffet)
 Trinkwasser: kostenfrei in unbegrenzter Menge vom Trinkwasserspender

| | | Menü 1: Normal - Kost | Menü 2: Vegetarische - Kost |
|------------------------------|----|---|---|
| Montag 8.11. | ME | Rindergulasch Nudeln, Salatbüffet Himbeer-Buttermilch | Nudel-Gemüseauflauf Salatbüffet Himbeer-Buttermilch |
| | AE | Dampfnudeln, Vanillesoße, Kompott | |
| Dienstag 9.11. | ME | Schweinelende, Pfefferrahmsoße, Herzoginkartoffeln Gemüse | gefülltes Gemüse mit Soße, Herzoginkartoffeln, Salatbüffet |
| | AE | Veg. Nudelsalat, Fleischsalat | |
| Mittwoch 10.11. | ME | Spinat-Gnocchi mit Käsesoße Salatbüffet Kuchen | |
| | AE | Hot Dogs | Mozzarellasticks, süß-saure Soße, Brötchen |
| Donnerstag 11.11. | ME | Suppe Geflügelcurrygeschnetzeltes, Reis, Salatbüffet | Suppe Reis-Gemüsepfanne Salatbüffet |
| | AE | Laugengebäck, Käsevarianten, gefüllte Eier, Radieschen/Salatgurke | |
| Freitag 12.11. | ME | Backfisch / Callamaris, Remoulade, Salzkartoffeln Salatbüffet Melone | Grünkernküchle, Remoulade, Salzkartoffeln Salatbüffet Melone |

-Änderungen vorbehalten -

Kennzeichnung

Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“, 2 „konserviert“, 3 „mit Antioxidationsmittel“,
 4 „mit Geschmacksverstärker“, 5 „geschwefelt“, 6 „geschwärzt“, 7 „gewachst“,
 8 „mit Phosphat“, 9 „mit Süßungsmittel“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“,
 11 „mit einer Zuckerart + Süßungsmittel“, 12 „mit anderen Süßungsmitteln“,

Allergene:

a „glutenhaltiges Getreide+ *Name*“, b „Krebstiere“, c „Eier“, d „Fische“,
 e „Erdnüsse“, f „Sojabohnen“, g „Milch“, h „Schalenfrüchte + *Name*“, i „Sellerie“,
 j „Senf“, k „Sesamsamen“, l „Schwefeldioxid und Sulfid“, m „Lupinen“, n „Weichtiere“

Tagessuppe + Salatbüffet: bitte an der Küchentheke erfragen!

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Landesschulzentrum

Speiseplan für die Woche vom 15.11.-19.11.2021

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Brot, Butter, Marmelade, Müsli etc. (Kennzeichnung am Büffet)
 Abendessen: zusätzlich Brot, Butter, Wurst /Käse am Büffet (Kennzeichnung am Büffet)
 Trinkwasser: kostenfrei in unbegrenzter Menge vom Trinkwasserspender

| | | Menü 1: Normal - Kost | Menü 2: Vegetarische - Kost |
|-----------------------------|----|---|--|
| Montag 15.11. | ME | Suppe Fleischküchle (Rind/Schwein,gem.)Rotkraut, Kartoffelgratin | Suppe Kartoffel-Kürbisgratin Salatbüffet |
| | AE | Wurst-Käse-Platte, Gemüsesticks, Ei, Essiggurke | |
| Dienstag 16.11. | ME | Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsoße, Spätzle, Salatbüffet Kirsch-Schoko-Quark | Spätzle-Pilz-Pfanne, Salatbüffet Kirsch-Schoko-Quark |
| | AE | Milchreis, Aprikosen | |
| Mittwoch 17.11. | ME | gerollte Maultaschen (Schwein9, Röstzwiebeln, Kartoffelsalat, Salatbüffet Kuchen | veg. Maultaschen, Röstzwiebeln, Kartoffelsalat, Salatbüffet Kuchen |
| | AE | versch. Pizzaschnecken | |
| Donnerstag 18.11. | ME | Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade, Gemüse in heller Soße, Püree | Zucchini-Cordon-bleu, heller Soße, Püree Salatbüffet |
| | AE | gefüllte Kartoffeltaschen, Dip, Blattsalat | |
| Freitag 19.11. | ME | veg. Tortellini, Tomatensoße, Salatbüffet Toffeepudding | |

-Änderungen vorbehalten -

Kennzeichnung

Zusatzstoffe:

- 1 „mit Farbstoff“, 2 „konserviert“, 3 „mit Antioxidationsmittel“,
 4 „mit Geschmacksverstärker“, 5 „geschwefelt“, 6 „geschwärzt“, 7 „gewachst“,
 8 „mit Phosphat“, 9 „mit Süßungsmittel“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“,
 11 „mit einer Zuckerart + Süßungsmittel“, 12 „mit anderen Süßungsmitteln“,

Allergene:

- a „glutenhaltiges Getreide+ *Name*“, b „Krebstiere“, c „Eier“, d „Fische“,
 e „Erdnüsse“, f „Sojabohnen“, g „Milch“, h „Schalenfrüchte + *Name*“, i „Sellerie“,
 j „Senf“, k „Sesamsamen“, l „Schwefeldioxid und Sulfid“, m „Lupinen“, n „Weichtiere“

Tagessuppe + Salatbüffet: bitte an der Küchentheke erfragen!

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Landesschulzentrum

Speiseplan für die Woche vom 22.11.-26.11.2021

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Brot, Butter, Marmelade, Müsli etc. (Kennzeichnung am Büffet)
 Abendessen: zusätzlich Brot, Butter, Wurst /Käse am Büffet (Kennzeichnung am Büffet)
 Trinkwasser: kostenfrei in unbegrenzter Menge vom Trinkwasserspender

| | | Menü 1: Normal - Kost | Menü 2: Vegetarische - Kost |
|-----------------------------|----|--|---|
| Montag 22.11. | ME | Rindergeschnetzeltes, Rösti Reis, Salatbüffet Obstsalat | üb. Blumenkohl, Rösti, Salatbüffet Obstsalat |
| | AE | Toastbrote nach Flammkuchenart | |
| Dienstag 23.11. | ME | pan. Schweineschnitzel, Gemüse in heller Soße, Salzkartoffeln | pan. Gemüsescheiben, heller Soße, Salzkartoffeln, Salatbüffet |
| | AE | Laugengebäck, Käsevarianten, Eiersalat, Radieschen/Salatgurke | |
| Mittwoch 24.11. | ME | Schollenfilet, Dillsoße, Reis Salatbüffet Kuchen | Kürbiscurry, Reis Salatbüffet Kuchen |
| | AE | Schinkennudeln / Gemüsenudeln | |
| Donnerstag 25.11. | ME | Picatta Milanese (Pute) Tomatensoße, Nudeln Salatbüffet Eis | Polentabratling, Tomatensoße, Nudeln Salatbüffet Eis |
| | AE | Kartoffelwedges, Dip, Blattsalat | |
| Freitag 26.11. | ME | Suppe Apfelkühle, Vanillesoße | |

-Änderungen vorbehalten -

Kennzeichnung

Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“, 2 „konserviert“, 3 „mit Antioxidationsmittel“,
 4 „mit Geschmacksverstärker“, 5 „geschwefelt“, 6 „geschwärzt“, 7 „gewachst“,
 8 „mit Phosphat“, 9 „mit Süßungsmittel“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“,
 11 „mit einer Zuckerart + Süßungsmittel“, 12 „mit anderen Süßungsmitteln“,

Allergene:

a „glutenhaltiges Getreide+ *Name*“, b „Krebstiere“, c „Eier“, d „Fische“,
 e „Erdnüsse“, f „Sojabohnen“, g „Milch“, h „Schalenfrüchte + *Name*“, i „Sellerie“,
 j „Senf“, k „Sesamsamen“, l „Schwefeldioxid und Sulfit“, m „Lupinen“, n „Weichtiere“

Tagessuppe + Salatbüffet: bitte an der Küchentheke erfragen!

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Landesschulzentrum

Speiseplan für die Woche vom 29.11.-3.12.2021

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Brot, Butter, Marmelade, Müsli etc. (Kennzeichnung am Büffet)
 Abendessen: zusätzlich Brot, Butter, Wurst /Käse am Büffet (Kennzeichnung am Büffet)
 Trinkwasser: kostenfrei in unbegrenzter Menge vom Trinkwasserspender

| | | Menü 1: Normal - Kost | Menü 2: Vegetarische - Kost |
|----------------------------|----|---|--|
| Montag 29.11. | ME | Bratwurst (Schwein), Soße, Sauerkraut, Püree Ananas mit Schokolade | Salatbüffet Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut Ananas mit Schokolade |
| | AE | Nudelsalat / Grünkernsalat | |
| Dienstag 30.11. | ME | Hähnchenschlegel, Currysoße, Reis, Salatbüffet Straciatellapudding | asiat. Glasnudelpfanne, Salatbüffet Straciatellapudding |
| | AE | Ofenkartoffeln, Dip, Tomatenhering, Blattsalat | |
| Mittwoch 1.12. | ME | Spaghetti mit Tomaten-Gemüesoße, gerieb. Käse Salatbüffet Kuchen | |
| | AE | Currywurst (Schwein/Rind,gem.) Soße, Brötchen | Gemüseburger |
| Donnerstag 2.12. | ME | Rinderbraten, Soße Spätzle, Gemüse | Käsespätzle Salatbüffet |
| | AE | Pfannkuchen, Erdbeermarmelade, Nuß-Nougat-Creme | |
| Freitag 3.12. | ME | Semmelknödel, Pilzragout, Salatbüffet, Beerenquark | |

-Änderungen vorbehalten -

Kennzeichnung

Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“, 2 „konserviert“, 3 „mit Antioxidationsmittel“,
 4 „mit Geschmacksverstärker“, 5 „geschwefelt“, 6 „geschwärzt“, 7 „gewachst“,
 8 „mit Phosphat“, 9 „mit Süßungsmittel“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“,
 11 „mit einer Zuckerart + Süßungsmittel“, 12 „mit anderen Süßungsmitteln“,

Allergene:

a „glutenhaltiges Getreide+ *Name*“, b „Krebstiere“, c „Eier“, d „Fische“,
 e „Erdnüsse“, f „Sojabohnen“, g „Milch“, h „Schalenfrüchte + *Name*“, i „Sellerie“,
 j „Senf“, k „Sesamsamen“, l „Schwefeldioxid und Sulfid“, m „Lupinen“, n „Weichtiere“

Tagessuppe + Salatbüffet: bitte an der Küchentheke erfragen!