

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Speiseplan für die Woche vom 7.7.-11.7.2025

Hier jederzeit über filius vorbestellen:

<http://www.ebg-adelsheim.filius-web.de/Default.aspx>

		Menü 1 / 4	Menü 2 / 5 = vegetarisch
Montag 7.7.	ME	Käsespätzle ^{a(Weizen)c,g} Salatbuffet Giraffencreme ^{a(Weizen)c,g}	
	AE	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
Dienstag 8.7.	ME	überbackene Maultaschen (Schwein) ^{a(Weizen)c,i,g} mit Tomaten und Käse Salatbuffet Orangenflip ^g	überbackene vegetarische Maultaschen ^{a(Weizen)c,g,i} mit Tomaten und Käse Salatbuffet Orangenflip ^g
	AE	Wurst-Käse-Platte Salatgurke, Radieschen	
Mittwoch 9.7.	ME	Gyros mit Krautsalat, Zaziki ^g und Fladenbrot ^{a(Weizen)c,k(Sesam)} Salatbuffet Kuchen	Backofengemüse mit Zaziki ^g und Fladenbrot ^{a(Weizen)c,k(Sesam)} Salatbuffet Kuchen
	AE	verschiedene Nudelsalate (Schwein) ^{a(Weizen)c,g}	
Donnerstag 10.7.	ME	Hähnchenschlegel mit Pommes Salatbuffet Vanillepudding ^g mit Mandarinen	Falafel mit Dip ^g und Pommes Salatbuffet Vanillepudding ^g mit Mandarinen
	AE	überbackene Seelen (Schwein) ^{a(Weizen)g}	
Freitag 11.7.	ME	Schlemmerfilet „Bordelaise“ ^{a(Weizen)d(Fisch)} mit Salzkartoffeln Salatbuffet Kirsch-Götterspeise	Backcamembert ^{a(Weizen)g} mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren Salatbuffet Kirsch-Götterspeise

-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 + Salatbuffet: bitte an der Küchentheke erfragen!