

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Speiseplan für die Woche vom 14.9. - 19.9.2026

Hier jederzeit über filius vorbestellen:

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

		Menü 1 / 4	Menü 2 / 5 = vegetarisch
Montag 14.9.	ME	Linsen ⁱ mit Spätzle ^{a(Weizen)c} und Wiener Würstchen ^{(Schwein)2,4,8,i,j} Salatbuffet Früchtejogurt ^g	Linsen ⁱ mit Spätzle ^{a(Weizen)c} Salatbuffet Früchtejogurt ^g
	AE	Wurst – Käseplatte veg. Aufstrich ^g Salatgurke	
Dienstag 15.9.	ME	Puten-Cevapcici ^{3,8,a(Weizen)} mit Djuvec Reis und Knoblauch-Dip ^g Salatbuffet Sckokoladenpudding ^g	Rote Beete-Bratling mit Djuvec Reis und Knoblauch-Dip ^g Salatbuffet Schokoladenpudding ^g
	AE	Toast nach Flammenkuchen Art ^{(Schwein)2,3,a(Weizen)g} gr. Salat	
Mittwoch 16.9.	ME	Rindergulasch ⁱ mit Rösti Salatbuffet Kuchen	überbackene Rösti mit Gemüse Salatbuffet Kuchen
	AE	Wurstsalat ^{(Schwein)1,2,4,8,11,i,j,}	Nudelsalat ^{a(Weizen),g,c}
Donnerstag 17.9.	ME	Hähnchen-Gyros mit Zaziki ^g Fladenbrot ^{a(Weizen)c,k} und Krautsalat ^{1,5,l} Salatbuffet Obst	Backofengemüse mit Zaziki ^g Fladenbrot ^{a(Weizen)c,k} Salatbuffet Obst
	AE	Griesbrei ^g mit Kirschen und Zimt/Zucker	
Freitag 18.9.	ME	Gnocchi ^c mit Käsesoße ^g Salatbuffet Himbeersshake ^g	

-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 + Salatbuffet: bitte an der Küchentheke erfragen!