

# Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

## Speiseplan für die Woche vom 20.10.-24.10.2025

Hier jederzeit über filius vorbestellen:

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

		<b>Menü 1 / 4</b>	<b>Menü 2 / 5 = vegetarisch</b>
Montag 20.10.	ME	Hackfleisch-Lasagne (Schwein) a(Weizen),c,g,i Salatbuffet Ananas mit Schokolade	Kürbis-Lasagne a(Weizen),c,g Salatbuffet Ananas mit Schokolade
	AE	Fleischsalat (Schwein) <sup>1,2,4,8,11,i,j,g</sup>	Nudelsalat a(Weizen) <sup>g</sup>
Dienstag 21.10.	ME	Suppe paniertes Schnitzel (Schwein) a(Weizen),c, mit Kartoffel-Wedges und Teufelsoße <sup>2,9,11</sup> Salatbuffet	Suppe panierter Blumenkohl a(Weizen),c mit Kartoffel-Wedges und Teufelsoße <sup>2,9,11</sup> Salatbuffet
	AE	belegte Seelen (Schwein) <sup>2,3,8</sup> a(Weizen),g	
Mittwoch 22.10.	ME	Putenrahmgeschnetzeltes <sup>g</sup> mit Champignon und Spätzle a(Weizen),c Salatbuffet Kuchen	Spätzle-Gemüsepfanne a(Weizen),c Salatbuffet Kuchen
	AE		
Donnerstag 23.10.	ME	Rindergulasch <sup>i</sup> mit Gemüse und Rösti Salatbuffet Schokoladenpudding <sup>g</sup>	überbackene Rösti mit Gemüse <sup>g</sup> Salatbuffet Schokoladenpudding <sup>g</sup>
	AE	Wurst (Schwein) -Käse <sup>g</sup> -Platte Gemüsesticks, Ei	
Freitag 24.10.	ME	Suppe Kartoffelpuffer a(Weizen),c,g mit Apfelmus Salatbuffet	

-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!**