

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Speiseplan für die Woche vom 23.3.-27.3.2026

Hier jederzeit über filius vorbestellen:

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

		Menü 1 / 4	Menü 2 / 5 = vegetarisch
Montag 23.3.	ME	Maultaschen (Schwein) a(Weizen)c,i mit Kartoffelsalat ^{1,j} und Röstzwiebel a(Weizen) Salatbuffet Obst	veg. Maultaschen a(Weizen)c mit Kartoffelsalat ^{1,j} und Röstzwiebeln a(Weizen) Salatbuffet Obst
	AE	Wurstsalat ^{1,2,4,8,11,i,j}	Käsesalat ^g
Dienstag 24.3.	ME	gefüllter Schweinebraten (Schwein) mit Spätzle a(Weizen)c und Pfefferrahmsoße (Rind/Schwein)i,g Salatbuffet Tiramisu a(Weizen)c,g	Hirsebratling mit Zucchini spaghetti und Tomatensoße Salatbuffet Tiramisu a(Weizen)c,g
	AE	Apfelaufguss a(Weizen)c,g mit Vanillesoße	
Mittwoch 25.3.	ME	überbackene Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Käse a(Weizen)g dazu Salzkartoffeln Salatbuffet Kuchen	Senfsoße mit Ei a(Weizen)c,g und Salzkartoffeln Salatbuffet Kuchen
	AE	Hamburger (Schwein/Rind)3,8,11 a(Weizen)c,g	vegi. Burger ^{3,8,11,a(Weizen)c,g}
Donnerstag 26.3.	ME	Asiatisches Rindergeschnetzeltes ⁱ mit Nudeln a(Weizen) Salatbuffet Mandarinen-Quarkspeise ^g	asiatische Nudelpfanne a(Weizen) Salatbuffet Mandarinen-Quarkspeise ^g
	AE	Wurst-Käse-Platte veg. Aufstrich ^g Gemüsesticks	
Freitag 27.3.	ME	Gnocchi ^c mit Tomaten-Basilikumsoße Salatbuffet Shake ^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!