

Speiseplan Mensen - November 2024

GS Herzogenaurach - vegetarisch

01. Freitag: Feiertag - Allerheiligen

KW 45

- 04. Montag: Herbstliche Gemüsesuppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 05. Dienstag: Leckere Pilz-Rahm-Soße 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
- 06. Mittwoch: Gefüllte Paprikaschote AW in brauner Soße^{14,G} dazu Püree^{14,G},danach Pudding 1,14,G
- 07. Donnerstag: Schupfnudeln^{15,AW,C,I} mit vegetarischer Soße^{14,G,I} & Karottengemüse^{14,G}, Salat 1,3,14,G,J,L
- 08. Freitag: kein Essen!

KW 46

- 11. Montag: Kürbis-Falafel AW mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst
- 12. Dienstag: Pasta AW mit Gemüse-Bolognesesoße 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 13. Mittwoch: Bunte Gemüse-Nuggets 14,AG,AW,G mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst
- 14. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln^{AW} & buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 15. Freitag: kein Essen!

KW 47

- 18. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
- 19. Dienstag: Leckere Germknödel (Heidelbeerfülle) 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
- 20. Mittwoch: kein Essen!**
- 21. Donnerstag: Pasta AW mit Tomaten-Kräuter-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Stracciatella-Quark 14,G
- 22. Freitag: kein Essen!

KW 48

- 25. Montag: Fleischlose Bratwurst 15,AW,C dazu Wedges AW & Kohlrabi-Gemüse 14,G
- 26. Dienstag: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Spinatsoße^{14,G} & Parmesan 14,15,C,G,Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW
- 27. Mittwoch: Leckere Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G mit Brokkoli-Käse-Soße 14,15,C,G, danach Gemüse-Rohkost
- 28. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
- 29. Freitag: kein Essen!

20.11.2024 Der Buß-und Betttag (Schulen sind unterrichtsfrei)

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.