

Speiseplan Mensen - Dezember 2024

GS Herzogenaurach

KW 49

02. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch^{14,F,G}, Salat & hausgem. Soße^{3,14,15,C,G,J}, Obst
 03. Dienstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhrchen ^{14,G} dazu Langkornreis, danach Pudding ^{1,14,G}
 04. Mittwoch: Fischfrikadelle  ^{14,15,AW,C,D,G,J} mit Kartoffeln ^{14,G} & Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
 05. Donnerstag: Gnocchi^{15,C} mit Schinken-Sahne-Soße (Pute)^{2,14,G} & Parmesan^{14,15,C,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 06. Freitag: kein Essen!

KW 50

09. Montag: Wiener-Würstchen (Geflügel) ^J mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G} & Kohlrabi-Gemüse ^{14,G}
 10. Dienstag: Cremiger Milchreis ^{14,G} mit Pfirsichwürfel (kalt), danach Obst
 11. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Früchte-Joghurt ^{14,G}
 12. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 13. Freitag: kein Essen!

KW 51

16. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 17. Dienstag: Tortellini "Salmone"  ^{2,14,AW,D,G} mit Tomaten-Frischkäse-Soße^{14,G} & Parmesan^{14,15,C,G}, Obst
 18. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 19. Donnerstag: Broccoli-Creme-Suppe ^{14,G,I} mit Dinkelbrötchen ^{AD,AR}, Joghurt mit Müsli ^{14,AG,AH,AW,G}
 20. Freitag: kein Essen!

KW 52

23. Montag: kein Essen!
 24. Dienstag:
 25. Mittwoch:
 26. Donnerstag:
 27. Freitag:

**Betriebsurlaub vom 24.12.2024
bis einschließlich 06.01.2025**



KW 01

30. Montag:
 31. Dienstag:

23.12.2024 - 03.01.2024 Weihnachtsferien

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.