

# Speiseplan Mensen - Januar 2025

## GS Herzogenaurach - vegetarisch

**KW 01** 01. **Mittwoch:**  
02. **Donnerstag:**  
03. **Freitag:** } **Betriebsurlaub bis einschließlich 06.01.2025**



Gutes neues Jahr!

**KW 02** 06. **Montag:** **Feiertag - Heilige Drei Könige**  
07. **Dienstag:** Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L  
08. **Mittwoch:** Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst  
09. **Donnerstag:** Feiner Grießbrei AW mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Gemüse-Rohkost  
10. **Freitag:** kein Essen!

**KW 03** 13. **Montag:** Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,14,G,J,L  
14. **Dienstag:** Winter-Gemüse in Rahm 14,G,I mit Zartweizen-Ebly AW, danach Obst  
15. **Mittwoch:** Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
16. **Donnerstag:** Kürbis-Falafel in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Kartoffeln 14,G, danach Früchtejoghurt 14,G  
17. **Freitag:** kein Essen!

**KW 04** 20. **Montag:** DönerAW (zum selbst belegen) mit Falafel AW, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst  
21. **Dienstag:** Mediterranes Gemüse 14,G mit Nudeln AW, danach Pudding 1,14,G  
22. **Mittwoch:** Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L  
23. **Donnerstag:** Kürbis-Creme-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre  
24. **Freitag:** kein Essen!

**KW 05** 27. **Montag:** Bunte Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I dazu Kartoffeln 14,G & Karotten-Rahm-Gemüse 14,G  
28. **Dienstag:** Ital. Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,F,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L  
29. **Mittwoch:** Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst  
30. **Donnerstag:** Nudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Vanillequark 1,14,G  
31. **Freitag:** kein Essen!

**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.