

Speiseplan Mensen - Mai 2025

GS - Herzogenaurach

KW 18

01. Donnerstag: Feiertag - Tag der Arbeit

02. Freitag: Kein Essen

KW 19

05. Montag: Vegetarische Schnitzel ^{14,AW,G} mit Kartoffelwedges ^{AW}, dazu Karotten-Erbesen-Gemüse ^{14,G}

06. Dienstag: Tortellini "Gemüse" ^{12,14,AW,G} mit Tomaten-Rahm-Soße ^{14,G} & Parmesan^{14,15,C,G} danach Obst

07. Mittwoch: Sahniger Milchreis ^{14,G} mit Apfelmark ^{3 (kalt)}, danach Gemüse-Rohkost

08. Donnerstag: Leckere Kräuter-Rahm-Champignons ^{14,G} mit Reis, danach Früchte-Joghurt ^{14,G}

09. Freitag: Kein Essen

KW 20

12. Montag: Geb. Camembert ^{14,AW,G} mit Kartoffelpüree ^{14,G} dazu buntes Karottengemüse ^{14,G}

13. Dienstag: Feine Gnocchi ^{15,C} mit Gemüse-Bolognese ^{14,G,I} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

14. Mittwoch: Buntes Möhren-Kräuter-Gemüse ^{14,G} mit Langkornreis, danach Vanillequark ^{1,14,G}

15. Donnerstag: Tomaten-Creme-Suppe ^{14,G}, danach Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre

16. Freitag: Kein Essen

KW 21

19. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}

20. Dienstag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse ^{14,G} mit Langkornreis, danach Obst

21. Mittwoch: Gemüse-Nuggets ^{14,AG,AW,G} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

22. Donnerstag: Schmetterlings-Nudeln^{AW} mit Spinat-Frischkäse-Soße ^{14,G(püriert)}, danach Obst

23. Freitag: Kein Essen

KW 22

26. Montag: Geb. Fetakäse ^{14,AW,G} mit Kartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, danach Obst

27. Dienstag: Sahniger Grießbrei ^{14,G} mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

28. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln ^{AW} & buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}

29. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt

30. Freitag: Kein Essen

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