

Speiseplan Mensa September 2021

GS Herzogenaurach - vegetarisch

KW 35
01. **Mittwoch:**
02. **Donnerstag:**
03. **Freitag:**

KW 36
06. **Montag:**
07. **Dienstag:**
08. **Mittwoch:**
09. **Donnerstag:**
10. **Freitag:**



KW 37
13. **Montag:**
14. **Dienstag:**
15. **Mittwoch:**
16. **Donnerstag:**
17. **Freitag:**

KW 38
20. **Montag:** Backfrischkäse 14,AG,AR,AW,G mit Kartoffelsalat AW,AG,J,L, danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
21. **Dienstag:** Feiner Semmelknödel 12,14,AW,C,G,F mit Champignonrahmsoße 14,G, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G
22. **Mittwoch:** Gefüllte Nudeltaschen (Kartoffel-Quark-Fülle) 14,15,AW,C,G mit Paprika-Käse-Soße 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
23. **Donnerstag:** Feiner Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln, danach Obst
24. **Freitag:** **kein Essen**

KW 39
27. **Montag:** Hausgemachte Gemüselasagne 14,AW,G,I dazu Salat 3,14,G,J,L
28. **Dienstag:** Feines Gemüsegulasch mit Spätzle 15,AW,C, danach Salat 3,14,G,J,L
29. **Mittwoch:** Geb. Fetakäse 14,AW,G mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
30. **Donnerstag:** Orient.Falafelbällchen 12,AW mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki 14,G, danach Gurkensalat 3,14,G,J,L

Sommerferien von 30.07. - 13.09.21

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