

Speiseplan Mensa November 2021


GS Herzogenaurach



KW 44

01. Montag: **Feiertag - Allerheiligen**
 02. Dienstag:
 03. Mittwoch:
 04. Donnerstag:
 05. Freitag:

KW 45

08. Montag: Cevapcici (Geflügel) 12,14,15,AW,C,G,J mit Tomatensoße 14,G, und Reis, danach Pudding 1,14,G
 09. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
 10. Mittwoch: Geb.Seelachsfilet  14,AW,D,G mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
 11. Donnerstag: Würstchengulasch (Pute) 2,3,10,14,G,J mit offenfrischem Brötchen AW,F, danach Früchte-Joghurt 14,G
 12. Freitag: **kein Essen**

KW 46

15. Montag: Feine Kürbis-Kartoffel-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
 16. Dienstag: Zartes Sauerbratenragout (Rind) 3,AW,AG,L mit Spätzle 15,AW,C, danach Salat 3,14,G,J,L
 17. Mittwoch: **Buß- und Bettag**
 18. Donnerstag: Leckerer Putengyros mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki 14,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
 19. Freitag: **kein Essen**

KW 47

22. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L
 23. Dienstag: Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsoße 14,G mit Ebly AW, danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
 24. Mittwoch: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
 25. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Tomatensoße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G
 26. Freitag: **kein Essen**

KW 48

29. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW und buntem Salat 3,14,G,J,L
 30. Dienstag: Fränkische Bratwurst 2 mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, und Gurkensalat 3,14,G,J,L

Herbstferien von 01.11. - 05.11.2021

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=Sesamsemen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere