

Speiseplan Mensa März 2022


GS Herzogenaurach



KW 9

- 01. Dienstag:
- 02. Mittwoch:
- 03. Donnerstag:
- 04. Freitag:

KW 10

- 07. Montag: Hähnchencrossies AW,AG mit Salzkartoffeln 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 08. Dienstag: Rahmgeschnetzeltes von der Pute 14,G,I mit Spätzle 15,AW,C, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 09. Mittwoch: Geb.Seelachsfilet  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
- 10. Donnerstag: Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" 14,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 11. Freitag: **kein Essen**


KW 11

- 14. Montag: Geflügelfrikadelle 15,AW,C,J mit Rahmsoße 14,G und Spätzle 15,AW,C, danach ein kleiner Muffin 14,15,AW,C,G,F
- 15. Dienstag: Kartoffel-Gnocchi 15,C mit würziger Parmesansoße 14,15,C,G, danach bunter Salat 3,14,G,J,L
- 16. Mittwoch: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 1,14,AW,G,I mit Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 17. Donnerstag: Zartes Rahmgulasch von der Pute 14,G mit Ebly AW, danach Obst
- 18. Freitag: **kein Essen**

KW 12

- 21. Montag: Knusprige Pizzaschiffchen 'Tomate-Mozzarella' 12,14,AW,G,J mit Salat 3,14,G,J,L
- 22. Dienstag: Mildes Hähnchen-Kokosmilch-Curry 3,14,G mit Reis, danach Pfirsichquark 14,G
- 23. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G, und Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
- 24. Donnerstag: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 25. Freitag: **kein Essen**

KW 13

- 28. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L
- 29. Dienstag: Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsoße (püriert) 14,G mit Reis, danach Früchte-Quark 14,G
- 30. Mittwoch: Leckere Schinkennudeln (Pute) 2,3,14,AW,G mit Tomatensoße 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 31. Donnerstag: Geb.Seelachsfilet  14,AW,D,G mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst

Faschingsferien von 28.02. - 04.03.22

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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