


# Speiseplan Mensa - Mai 2022

## GS Herzogenaurach

KW 18

02. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L  
 03. Dienstag: Leckere Gnocchi 15,C mit Zucchini-Parmesan-Soße 14,15,C,G, danach Obst  
 04. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L  
 05. Donnerstag: Paprikagulasch von der Pute 14,G mit Böhmisches Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G  
 06. Freitag: **kein Essen**


KW 19

09. Montag: Gebratene Hähnchenschenkel AW mit dunkler Bratensoße 14,G,I & Reis, danach Obst  
 10. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G  
 11. Mittwoch: Fischstäbchen  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J,L, und Gurkensalat 3,14,G,J,L  
 12. Donnerstag: Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 14,G mit Nudeln AW, danach Obst  
 13. Freitag: **kein Essen**

KW 20

16. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW und buntem Salat 3,14,G,J,L  
 17. Dienstag: Feine Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3, danach Obst  
 18. Mittwoch: Geflügelbällchen 12,15,AW,C,J mit Rahmsoße 14,G und Ebly AW, danach Obst  
 19. Donnerstag: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L  
 20. Freitag: **kein Essen**

KW 21

23. Montag: Knusprige Pizza "Magherita" 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L  
 24. Dienstag: Nudeln AW mit Spinat-Sahne-Soße 14,G, danach Früchte-Joghurt 14,G  
 25. Mittwoch: Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, und Gurkensalat 3,14,G,J,L  
 26. **Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt**  
 27. Freitag: **kein Essen**

KW 22

30. Montag: Geflügel-Cevapcici 12,14,15,AW,C,G,J mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst  
 31. Dienstag: Mildes Hähnchen-Kokosmilch-Curry 3,14,G mit Reis, danach Pudding 1,14,G

### 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