

# Speiseplan Mensa - Mai 2022

## GS Herzogenaurach - vegetarisch

KW 18

02. Montag: Hausgemachte Gemüselasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I dazu Salat 3,14,G,J,L  
 03. Dienstag: Gnocchi 15,C mit Zucchini-Parmesan-Soße 14,15,C,G, danach Obst  
 04. Mittwoch: Geb. Fetakäse 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Preiselbeeren, danach Salat 3,14,G,J,L  
 05. Donnerstag: Deftige Schwammerl in Rahm 14,G dazu Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G, danach Früchte-Joghurt 14,G  
 06. Freitag: **kein Essen**

KW 19

09. Montag: Hausgemachte Broccoli-Käse-Taler 14,15,C,G mit dunkler Rahmsoße 14,G & Reis, danach Obst  
 10. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Gemüse-Bolognesesoße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Pudding 1,14,G  
 11. Mittwoch: Salzkartoffeln 14,G mit frischem Paprika-Minz-Dip 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L  
 12. Donnerstag: Feine Spinatknödel 14,15,AW,C,G,F mit Käse-Kräuter-Soße 14,G, 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: Leckere Fingermöhrchen in Rahmsoße 14,G dazu Ebly AW, danach Obst  
 19. Donnerstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I 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: Blumenkohl-Käse-Medaillon 12,14,AG,AW,G mit Kartoffeln 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: Gemüse-Köttbullar 15,C mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst  
 31. Dienstag: Kichererbsen-Kokos-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