


Speiseplan Mensen - Oktober 2022

GS Herzogenaurach


KW 40

- 03. Montag: Feiertag - Tag der Deutschen Einheit**
04. Dienstag: Brokkolisuppe 14,G, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
05. Mittwoch: Putengeschnetzeltes 14,G mit gedämpften Kartoffeln 14,G, danach Obst
06. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße 14,G, (Rind) & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L
07. Freitag: kein Essen!

KW 41

- 10. Montag:** Gebr. Hähnchenschenkel mit Bratensoße 14,G,I und Kroketten 12,14,G, danach Salat 3,14,G,J,L
11. Dienstag: Fischstäbchen  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J,L, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
12. Mittwoch: Teigtaschen (Kartoffel-Quark-Füllung) "Pierogi Ruskie" 14,15,AW,C,G mit Paprika-Rahm-Soße 14,G, danach Obst
13. Donnerstag: Mini-Frikadellenbällchen (Geflügel) 12,15,AW,C,J in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Reis, Früchte-Joghurt 3,14,G
14. Freitag: kein Essen!

KW 42

- 17. Montag:** Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW, dazu Salat 3,14,G,J,L
18. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Schokoquark 1,14,G
19. Mittwoch: Paprikagulasch von der Pute 14,G mit Ebly AW, danach Salat 3,14,G,J,L
20. Donnerstag: Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
21. Freitag: kein Essen!

KW 43

- 24. Montag:** Wienerwürstchen J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Salat 3,14,G,J,L
25. Dienstag: Leckere Gnocchi 15,C mit Spinat-Käse-Soße (püriert) 14,15,C,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchte-Joghurt 3,14,
26. Mittwoch: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst
27. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Zucchini-Rahm-Soße (püriert) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Apfelmus 3
28. Freitag: kein Essen!

KW 44

- 31. Montag: Ferien!**

Herbstferien vom 31.10 - 04.11.2022

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