

Speiseplan September Mensen 2022

GS Herzogenaurach

KW 35	<p>01. Donnerstag: 02. Freitag:</p>	}	Ferien			
KW 36	<p>05. Montag: 06. Dienstag: 07. Mittwoch: 08. Donnerstag: 09. Freitag:</p>					
KW 37	<p>12. Montag: 13. Dienstag: 14. Mittwoch: 15. Donnerstag: 16. Freitag:</p>			}	kein Essen!	
KW 38	<p>19. Montag: 20. Dienstag: 21. Mittwoch: 22. Donnerstag: 23. Freitag:</p>					<p>Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L Geflügel-Cevapcici 12,14,15,AW,C,G,J mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki 14,G, danach Obst Bunter Hühnertopf 14,G mit Langkornreis, danach Pudding 1,14,G Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I mit buntem Salat 3,14,G,J,L kein Essen!</p>
KW 39	<p>26. Montag: 27. Dienstag: 28. Mittwoch: 29. Donnerstag: 30. Freitag:</p>					<p>Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G dazu Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L Cremiges Paprika-Bulgur-Risotto 14,AW,G mit Hähnchenbruststreifen, danach Obst Rahmgulasch von der Pute 14,G mit Ebly AW, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G kein Essen!</p>

Sommerferien von 01.08. - 12.09.2022

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