

# Speiseplan Mensen - Dezember 2022

## Grundschule Herzogenaurach

**KW 48** 01. Donnerstag: Süßer Milchreis <sup>14,G</sup> mit Kirschkompott (kalt), danach Obst

02. Freitag: kein Essen!

**KW 49** 05. Montag: Leckere Hähnchenschenkel mit Bratensoße <sup>14,G</sup> & Kartoffel-Wedges <sup>AW</sup>, danach Salat <sup>3,14,G,J,L</sup>

06. Dienstag: Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Bolognesesoße <sup>14,G</sup>, (Rind) & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, danach Obst

07. Mittwoch: Zartes Puten-Rahm-Gulasch <sup>14,G</sup> mit Langkornreis, danach Apfelmus <sup>3</sup>

08. Donnerstag: Mini-Frikadellenbällchen (Geflügel)<sup>12,15,AW,C,J</sup> in dunkler Rahmsoße<sup>14,G</sup> dazu Nudeln<sup>AW</sup>, Pudding<sup>1,14,G</sup>

09. Freitag: kein Essen!

**KW 50** 12. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Röstzwiebeln <sup>AW</sup>, dazu Salat <sup>3,14,G,J,L</sup>

13. Dienstag: Pasta <sup>AW</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>14,G</sup> & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, danach Früchte-Joghurt <sup>3,14,G</sup>

14. Mittwoch: Fischfiguren  <sup>AW,D</sup> mit Salzkartoffeln <sup>14,G</sup> & Remoulade <sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Quarkbällchen <sup>14,15,AW,C,G</sup>

15. Donnerstag: Böhmisches Knödel <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Champignon-Rahm-Soße <sup>14,G</sup>, danach Obst

16. Freitag: kein Essen!

**KW 51** 19. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) <sup>1,12,14,15,AW,C,G</sup> dazu Salat <sup>3,14,G,J,L</sup>

20. Dienstag: Seukendorfer Salzkartoffeln <sup>14,G</sup> mit Kräuterquark <sup>14,G</sup> & Salat <sup>3,14,G,J,L</sup>

21. Mittwoch: Geflügel-Cevapcici <sup>12,14,15,AW,C,G,J</sup> in mediterr. Tomatensoße <sup>14,G</sup> & Langkornreis, Früchte-Joghurt <sup>14,G</sup>

22. Donnerstag: Süße Pfannkuchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst

23. Freitag: kein Essen!

**KW 52** 26. Montag:

27. Dienstag:

28. Mittwoch:

29. Donnerstag:

30. Freitag:

**Betriebsurlaub bis zum 07.01.2023**



Weihnachtsferien vom 24.12.22 - 07.01.2023

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