

Speiseplan Mensen - Dezember 2022

Grundschule Herzogenaurach - vegetarisch

KW 48 01. Donnerstag: Süßer Milchreis 14,G mit Kirschkompott (kalt), danach Obst

02. Freitag: kein Essen!

KW 49 05. Montag: Gemüsefrikadelle 12,14,15,AW,C,G mit Sauerrahm-Dip 14,G & Kartoffel-Wedges AW,danach Salat 3,14,G,J,L

06. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst

07. Mittwoch: Kohlrabi-Creme-Suppe 14,G,I, danach süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3

08. Donnerstag: Nudeln AW in dunkler Rahmsoße 14,G dazu gedämpfte Broccoli-Röschen, danach Pudding1,14,G

09. Freitag: kein Essen!

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

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

14. Mittwoch: Salzkartoffeln 14,G mit buntem Ratatouille-Gemüse, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G

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

16. Freitag: kein Essen!

KW 51 19. Montag: Hausgemachte Gemüse-Lasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I dazu Salat 3,14,G,J,L

20. Dienstag: Feine Spinatknödel 14,15,AW,C,G,F mit Käsesoße 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L

21. Mittwoch: Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C in med. Tomatensoße 14,G & Langkornreis, Früchte-Joghurt 14,G

22. Donnerstag: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G 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