

# Speiseplan Mensen - Mai 2023

## GS Herzogenaurach - vegetarisch

KW 18

- 01. Montag: Feiertag - Tag der Arbeit**  
**02. Dienstag:** Spargel-Creme-Suppe 14,G,I, danach Zucchini-Kartoffel-Puffer 15,C mit Apfelmus 3  
**03. Mittwoch:** Sahniger Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Obst  
**04. Donnerstag:** Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L  
**05. Freitag:** kein Essen!

KW 19

- 08. Montag:** Döner AW (zum selbst belegen) mit geb. Fetakäse 14,AW,G, Salat und Soße 3,14,15,C,G,J, danach Obst  
**09. Dienstag:** Buntes Gemüsegulasch 14,G,I mit Reis, danach Pudding 1,14,G  
**10. Mittwoch:** Hausgemachte Gemüsefrikadelle 12,14,15,AW,C,G mit Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L  
**11. Donnerstag:** Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst  
**12. Freitag:** kein Essen!

KW 20

- 15. Montag:** Kartoffel-Gemüse-Suppe 14,G,I und Brötchen AW dazu Obst  
**16. Dienstag:** Tortellini (Ricotta-Spinat) 14,15,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchtejoghurt 14,G  
**17. Mittwoch:** Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, danach Gurkensalat 3,14,G,J,L  
**18. Donnerstag: Feiertag - Christi Himmelfahrt**  
**19. Freitag:** kein Essen!

KW 21

- 22. Montag:** Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,14,G,J,L  
**23. Dienstag:** Kokos-Kichererbsen-Curry mit Langkornreis, danach Obst  
**24. Mittwoch:** Italienische Pasta AW mit Zucchini-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L  
**25. Donnerstag:** Brokkoli-Rahm-Suppe 14,G,I, danach Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3  
**26. Freitag:** kein Essen!

KW 22

- 29. Montag:** }  
**30. Dienstag:** } **Pfingstferien**  
**31. Mittwoch:** }

**Pfingstferien vom 30.05.2023-09.06.2023**

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