



Speiseplan Mensen - November 2023

GS Herzogenaurach

KW 44	<p>01. Mittwoch:</p> <p>02. Donnerstag:</p> <p>03. Freitag:</p>	}	Ferien
KW 45	<p>06. Montag: Fischfiguren  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst</p> <p>07. Dienstag: Feines Brokkoli-Süppchen 14,G,I, danach süße Quarkkälüchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3</p> <p>08. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst</p> <p>09. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L</p> <p>10. Freitag: kein Essen!</p>		
KW 46	<p>13. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L</p> <p>14. Dienstag: Mini-Fleischbällchen(Geflügel)12,15,AW,C,J in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Nudeln AW, danach Pudding 1,14,G</p> <p>15. Mittwoch: Paprika-Gulasch von der Pute 14,G mit Langkornreis, danach Rohkost mit Kräuter-Quark-Dip 14,G</p> <p>16. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 3,14,G,J,L</p> <p>17. Freitag: kein Essen!</p>		
KW 47	<p>20. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch, Salat und hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J, danach Obst</p> <p>21. Dienstag: Tortellini (Ricotta-Spinat) 14,15,AW,C,G mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Salat 3,14,G,J,L</p> <p>22. Mittwoch: kein Essen - Buß- und Betttag</p> <p>23. Donnerstag: FischstäbchenAW,D  mit Kartoffeln14,G & Remoulade1,2,9,14,15,AW,C,G,J,danach Früchtejoghurt 14,G</p> <p>24. Freitag: kein Essen!</p>		
KW 48	<p>27. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,14,G,J,L</p> <p>28. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst</p> <p>29. Mittwoch: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgemachten Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 3,14,G,J,L</p> <p>30. Donnerstag: Gemüse-Köttbullar 15,C mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki 14,G, danach Gemüse-Rohkost</p>		

Herbstferien vom 30.10-03.11.2023 / 22.11.2023 Buß-und Betttag (Schulen unterrichtsfrei)

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



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "Bio" - gekennzeichnet.