

Speiseplan Mensen - Dezember 2023

GS Herzogenaurach - vegetarisch

01. Freitag: kein Essen!

KW 49

04. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{3,14,G,J,L}
 05. Dienstag: Buntes Gemüsegulasch ^{14,G,I} mit Erbsen-Reis, danach Obst
 06. Mittwoch: Geb. Fetakäse ^{14,G} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G} & Preiselbeeren, danach Salat ^{3,14,G,J,L}
 07. Donnerstag: Gemüse-Stäbchen ^{14,15,AW,C,G} mit Kohlrabi-Rahm-Gemüse ^{14,G} & Salzkartoffeln ^{14,G}, danach Früchtejoghurt ^{3,14,G}
 08. Freitag: kein Essen!

KW 50

11. Montag: Orientalische Falafel-Bällchen ^{AW} mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach Obst
 12. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Gemüse-Bolognesesoße ^{14,G,I} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}
 13. Mittwoch: Winterliche Gemüsesuppe ^{14,G,I}, danach Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
 14. Donnerstag: Tortellini (Ricotta-Spinat) ^{14,15,AW,C,G} mit Kürbis-Tomaten-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Rohkost mit Quark-Dip ^{14,G}
 15. Freitag: kein Essen!

KW 51

18. Montag: Broccoli-Creme-Suppe ^{14,G}, danach sahniger Milchreis ^{14,G} mit warmen Apfel-Zimt-Kompott
 19. Dienstag: Bunte Gemüse-Köttbullar ^{15,C} mit Salzkartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
 20. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf ^{14,G,I}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}
 21. Donnerstag: Leckere Kräuter-Rahm-Champignons ^{14,G} mit Langkornreis, danach Schoko-Quark ^{1,14,G}
 22. Freitag: kein Essen!

KW 52

25. Montag:
 26. Dienstag:
 27. Mittwoch:
 28. Donnerstag:
 29. Freitag:

FERIEN



Weihnachtsferien: 23.12.2023-05.01.2024

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



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