

Speiseplan Mensen - Januar 2024

GS Herzogenaurach

KW 1


- 01. Montag:
- 02. Dienstag:
- 03. Mittwoch:
- 04. Donnerstag:
- 05. Freitag:

Betriebsurlaub



Gutes neues Jahr!

KW 2

- 08. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 09. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
- 10. Mittwoch: Feine Kürbissuppe ^{14,G,I}, danach süße Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
- 11. Donnerstag: Fischfiguren  ^{AW,D} mit Salzkartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Pudding ^{1,14,G}
- 12. Freitag: kein Essen!

KW 3

- 15. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G}, danach Obst
- 16. Dienstag: Bunter Hähnchen-Möhren-Topf ^{14,G} dazu Langkornreis, danach Apfelmark ³
- 17. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln ^{AW}, dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 18. Donnerstag: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Gurken-Rohkost
- 19. Freitag: kein Essen!

KW 4

- 22. Montag: Gemüse-Creme-Suppe ^{14,G,I}, danach Kartoffel-Reibekuchen ^{12,15,AW,C} mit Apfelmark ³
- 23. Dienstag: Tortellini (Ricotta-Spinat) ^{14,15,AW,C,G} mit Kürbis-Tomaten-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Salat ^{1,3,14,G}
- 24. Mittwoch: Zartes Rindergulasch ^{14,G} mit Langkornreis, danach Früchtejoghurt ^{14,G}
- 25. Donnerstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße ^{14,G}, (Rind) & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
- 26. Freitag: kein Essen!

KW 5

- 29. Montag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf ^{14,AW,G,I}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
- 30. Dienstag: Feines Puten-Rahm-Gulasch ^{14,G} mit Langkornreis, danach ein Quarkbällchen ^{14,15,AW,C,G}
- 31. Mittwoch: Hähnchen-Gyros mit Tomatenreis & mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach Obst

Weihnachtsferien vom 23.10.2023 - 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



DE-ÖKO-006

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