


Speiseplan Mensen - Februar 2024

GS Herzogenaurach

- KW 5**
- 01. Donnerstag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Rohkost
 - 02. Freitag: kein Essen!


- KW 6**
- 05. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 - 06. Dienstag: Mini-Fleischbällchen(Geflügel)^{12,15,AW,C,J} in Rahmsoße ^{14,G} dazu Nudeln ^{AW}, Krapfen ^{14,15,AW,C,G}
 - 07. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln ^{AW}, dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 - 08. Donnerstag: Deftiges Rindergulasch ^{14,G,I} mit Nudeln ^{AW}, danach Gemüse-Rohkost
 - 09. Freitag: kein Essen!

- KW 7**
- 12. Montag:
 - 13. Dienstag:
 - 14. Mittwoch:
 - 15. Donnerstag:
 - 16. Freitag:

Ferien!



- KW 8**
- 19. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G}, dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 - 20. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Möhren-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Obst
 - 21. Mittwoch: Feiner Hühnertopf mit Möhrchen & Erbsen ^{14,G} dazu Reis, danach Pudding ^{1,14,G}
 - 22. Donnerstag: Feines Putengeschnetzeltes ^{14,G} mit Schupfnudeln ^{15,AW,C,I}, danach Obst
 - 23. Freitag: kein Essen!

- KW 9**
- 26. Montag: Fischfiguren  ^{AW,D} mit Kartoffeln ^{14,G} & Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Rohkost
 - 27. Dienstag: Gemüsesuppe ^{14,G,I}, danach süße Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
 - 28. Mittwoch: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 - 29. Donnerstag: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}

Winterferien vom 12.02.2024 - 16.02.2024

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.