

# Speiseplan Mensen - Februar 2024

## GS Herzogenaurach - vegetarisch

**KW 5** 01. Donnerstag: Kohlrabi-Suppe<sup>14,G,I</sup>, danach Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle)<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Vanillesoße<sup>14,G</sup>  
02. Freitag: kein Essen!

**KW 6** 05. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" <sup>14,AW,G</sup> mit buntem Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
06. Dienstag: Nudeln <sup>AW</sup> in Rahmsoße <sup>14,G</sup> dazu gedämpften Brokkoli <sup>14,G</sup>, danach Krapfen <sup>14,15,AW,C,G</sup>  
07. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Röstzwiebeln <sup>AW</sup>, dazu Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
08. Donnerstag: Leckerer Milchreis <sup>14,G</sup> mit Pfirsichwürfeln, 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 "Gemüse-Bolognese" <sup>1,12,14,15,AW,C,G,I</sup> dazu Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
20. Dienstag: Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Tomaten-Möhren-Soße <sup>14,G</sup> & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, danach Obst  
21. Mittwoch: Mediterranes Ratatouille-Gemüse <sup>14,G</sup> dazu Reis, danach Pudding <sup>1,14,G</sup>  
22. Donnerstag: Sahniger Grießbrei <sup>14,AW,G</sup> mit warmen Kirschkompott, danach Obst  
23. Freitag: kein Essen!

**KW 9** 26. Montag: Gemüse-Stäbchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Kartoffeln <sup>14,G</sup> & Remoulade <sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Rohkost  
27. Dienstag: Gemüsesuppe <sup>14,G,I</sup>, danach süße Pfannkuchen <sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Erdbeerkonfitüre  
28. Mittwoch: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken <sup>14,AW,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>  
29. Donnerstag: Hausgem. Brokkoli-Käse-Medaillon <sup>14,15,AW,C,G,F</sup> mit Kartoffelpüree <sup>14,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J</sup>

**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.