

Speiseplan Mensen - März 2024

GS Herzogenaurach - vegetarisch

KW 9

01. Freitag: kein Essen!

KW 10

04. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
05. Dienstag: Buntes Gemüseragout ^{14,G,I} mit Vollkorn-Nudeln ^{AW}, danach Quarkbällchen ^{14,15,AW,C,G}
06. Mittwoch: Gemüse-Frikadelle ^{12,14,15,AW,C,G} mit Kartoffeln^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
07. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} mit Röstzwiebeln ^{AW}, dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}
08. Freitag: kein Essen!

KW 11

11. Montag: Kräuter-Champignons ^{14,G} mit Böhmischen Knödeln ^{14,15,AW,C,G}, danach Pudding ^{1,14,G}
12. Dienstag: Tortellini (Ricotta-Spinat) ^{14,15,AW,C,G} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Obst
13. Mittwoch: Bunte Gemüse-Köttbullar ^{15,C} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
14. Donnerstag: Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) ^{12,14,G} mit Paprika-Kräuter-Quark ^{14,G}, danach Rohkost
15. Freitag: kein Essen!

KW 12

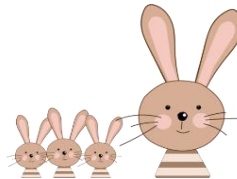
18. Montag: Mildes Chili sin Carne ^{14,G,F,I} dazu Brötchen ^{AW,AG}, danach Johghurt mit Müsli ^{14,AW,AH,AG,HH,G}
19. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Kürbis-Frischkäse-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, danach Salat ^{1,3,14}
20. Mittwoch: Buntes Gemüse-Gulasch ^{14,G,I} mit Spätzle ^{14,15,AW,C,G}, danach Gemüse-Rohkost
21. Donnerstag: Orientalische Falafel-Bällchen ^{AW} in dunkler Soße ^{14,G} dazu Ebly ^{AW}, danach Obst
22. Freitag: kein Essen!

KW 13

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



Osterferien



Osterferien vom 25.03.2024 - 06.04.2024

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.