

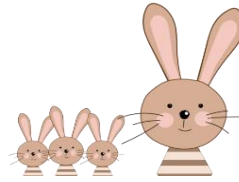
# Speiseplan Mensen - April 2024

## GS Herzogenaurach


KW 14

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

Osterferien




KW 15

- 08. Montag: Geb. Fischfilet  14,AW,D,G mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G</sup>, Obst
- 09. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
- 10. Mittwoch: Rösti-Ecken <sup>12</sup> mit Karotten-Petersilien-Gemüse <sup>14,G</sup>, Joghurt mit Müsli <sup>14,AW,AH,AG,HH,G</sup>
- 11. Donnerstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken <sup>14,AW,G</sup>, danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 12. Freitag: kein Essen!


KW 16

- 15. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup> dazu Röstzwiebeln AW & Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 16. Dienstag: Leckere Gnocchi <sup>15,C</sup> mit Kürbis-Frischkäse-Soße <sup>14,G</sup> & Parmesan <sup>14,15,C,G</sup>, Pudding <sup>1,14,G</sup>
- 17. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree <sup>14,G</sup>,danach Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 18. Donnerstag: Rahmspinat <sup>14,G</sup> mit Salzkartoffeln <sup>14,G</sup> & Kräuter-Rührei <sup>14,15,C,G,I</sup>
- 19. Freitag: kein Essen!

KW 17

- 22. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" <sup>14,AW,G</sup> mit buntem Salat <sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 23. Dienstag: Leckerer Rindergulasch <sup>14,G</sup> mit Spätzle <sup>14,15,AW,C,G</sup>, danach Obst
- 24. Mittwoch: Cevapcici (Geflügel) <sup>14,15,AW,C,J</sup> in brauner Soße <sup>14,G</sup> dazu Möhren-Reis,danach Apfelmark <sup>3</sup>
- 25. Donnerstag: Tortelloni "Salmone"  <sup>2,14,AW,D,G</sup> mit Tomatensoße<sup>14,G</sup> &Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>,Salat<sup>1,3,14,G,J,L</sup>
- 26. Freitag: kein Essen!

KW 18

- 29. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenfleisch,Salat & hausgem. Soße<sup>3,14,15,C,G,J</sup>, Obst
- 30. Dienstag: Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> &Remoulade<sup>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</sup>, Obst

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.