

Speiseplan Mensen Juli 2025

GS Herzogenaurach

KW 27	01. Dienstag:	Schmetterlings-Nudeln AW mit Zucchini-Fischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst
	02. Mittwoch:	Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Langkornreis, danach Früchte-Joghurt 14,G
	03. Donnerstag:	Feine Gnocchi 15,C mit Gemüse-Bolognese 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	04. Freitag:	Kein Essen
KW 28	07. Montag:	Hähnchen-Schnitzel 14,AW,G mit Kartoffel-Wedges AW dazu Möhren-Rahm-Gemüse 14,G
	08. Dienstag:	Tortellini "Salmone"  12,14,AW,D,G mit Tomaten-Soße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
	09. Mittwoch:	Cevapcici (Geflügel) 14,15,AW,C,G,J in brauner Soße 14,G dazu Reis, danach Obst
	10. Donnerstag:	Pasta AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G, & Parmesan 14,15,C,G, danach Gemüse-Rohkost
	11. Freitag:	Kein Essen
KW 29	14. Montag:	Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab 14,G,F, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst
	15. Dienstag:	Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Obst
	16. Mittwoch:	Geflügel-Wiener J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	17. Donnerstag:	Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G, danach Gemüse-Rohkost
	18. Freitag:	Kein Essen
KW 30	21. Montag:	Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
	22. Dienstag:	Schmetterlings-Nudeln AW, Spinat-Frischkäse-Soße 14,G, & Parmesan 14,15,C,G, Pudding 1,14,G
	23. Mittwoch:	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	24. Donnerstag:	Feine Gemüsesuppe 14,G,I, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
	25. Freitag:	Kein Essen
KW 31	28. Montag:	Leckere Kartoffelpuffer 15,AW,AH,C mit Apfelmark (kalt) 3, danach Gemüse-Rohkost
	29. Dienstag:	Kein Essen
	30. Mittwoch:	Kein Essen
	31. Donnerstag:	Kein Essen - Wir wünschen schöne Ferien !

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=Sesamsemen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere