

Speiseplan Mensen Juli 2025

GS Herzogenaurach - vegetarisch

KW 27

01. Dienstag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Zucchini-Fischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Obst
 02. Mittwoch: Buntes Ratatouille-Gemüse 14,G mit Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G
 03. Donnerstag: Feine Gnocchi 15,C mit bunter Gemüse-Bolognese 14,G,I & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
 04. Freitag: **Kein Essen**

KW 28

07. Montag: Vegetarische Schnitzel 14,AW,G mit Kartoffel-Wedges AW dazu Möhren-Rahm-Gemüse 14,G
 08. Dienstag: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Tomaten-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
 09. Mittwoch: Vegane Paprikaschote AW in brauner Soße 14,G dazu Reis, danach Obst
 10. Donnerstag: Pasta AW mit Zucchini-Sahne-Soße (püriert) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Gemüse-Rohkost
 11. Freitag: **Kein Essen**

KW 29

14. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Falafelbällchen AW, Salat & hausgem. Soße 3,14,15,C,G,J,Obst
 15. Dienstag: Valess-Geschnetzeltes 14,15,AW,C,G dazu Reis, danach Obst
 16. Mittwoch: Gemüse-Köttbullar 15,C mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 17. Donnerstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I, 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 mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Pudding 1,14,G
 23. Mittwoch: Gemüse-Nuggets 14,AG,AW,G 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=Sesamsamen,

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