

Speiseplan Mensen Juni 2025

GS Herzogenaurach

KW 23

02. Montag: Döner AW (zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab^{14,G,F}, Salat & hausgem. Soße ^{3,14,15,C,G,J}, Obst
 03. Dienstag: Muschel-Nudeln AW mit Tomaten-Soße ^{14,G} & Parmesan ^{14,15,C,G}, Obst
 04. Mittwoch: Mini-Hack-Bällchen(Geflügel)^{12,14,15,AW,C,G,J} in dunkler Soße^{14,G} dazu Reis, Früchte-Joghurt ^{14,G}
 05. Donnerstag: Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes^{14,G} mit Kartoffeln^{14,G}, danach Quarkbällchen^{14,15,AW,C,G}
 06. Freitag: **Kein Essen**

KW 24

09. Montag:
 10. Dienstag:
 11. Mittwoch:
 12. Donnerstag:
 13. Freitag:



KW 25

16. Montag:
 17. Dienstag:
 18. Mittwoch:
 19. Donnerstag:
 20. Freitag:

KW 26

23. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" ^{14,AW,G} mit buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 24. Dienstag: Leckerer Paprika-Sahne-Hähnchen ^{14,G} mit Zartweizen-Ebly AW, danach Pudding ^{1,14,G}
 25. Mittwoch: Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln ^{14,G}, Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Obst
 26. Donnerstag: Buntes Gemüse-Kichererbsen-Curry dazu Langkornreis, danach Gemüse-Rohkost
 27. Freitag: **Kein Essen**

KW 27

30. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G}, dazu Salat ^{3,14,G,J,L}

10.06.2025 - 20.06.2025 Pfingstferien

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