

# Speiseplan Mensen Oktober 2025

## GS Herzogenaurach

01. Mittwoch: Italienische Pasta Aw mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

02. Donnerstag: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G dazu Eier-Omelett 12,14,15,C,G

03. Freitag: Feiertag - Tag der Deutschen Einheit

06. Montag: Mildes Chili con Carne (Rind) 14,G dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Pudding 1,14,G

07. Dienstag: Zartes Putengeschnetzeltes 14,6 mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach ein Quarkbällchen 14,15,AW,C,G

08. Mittwoch: Fischfrikadelle 匠 14,15,AW,C,D,G,J mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst

09. Donnerstag: Leckeres Paprika-Sahne-Hähnchen 14,6 dazu Ebly Aw, danach Gemüse-Rohkost

10. Freitag: Kein Essen

13. Montag: Fränkische Bratwurst 2 mit hausgem. Kartoffelpüree 14,6 & buntem Karottengemüse 14,6

14. Dienstag: Schmetterlingsnudeln Aw mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,6, & Parmesan 14,15,C,G, Pudding 1,14,G

15. Mittwoch: Zartes Putengulasch 14,6 mit Langkornreis, danach Obst

16. Donnerstag: Tortellini"Salmone" 22,14,AW,D,G mit Tomaten-Basilikum-Soße14,G & Parmesan14,15,C,G, Salat1,3,14,G,J,L

17. Freitag: Kein Essen

20. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

21. Dienstag: Feines Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,F,G mit Langkornreis, danach Obst

22. Mittwoch: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Gemüse-Rohkos

23. Donnerstag: Böhmische Knödel 14,15,AW,C,G mit vege. Gemüsesoße 14,G,I, danach Milchreis-Dessert 14,G

24. Freitag: Kein Essen

27. Montag: DönerAW (zum selbst belegen) mit Hähnchenkebab 14,F,G, Salat & Soße 3,14,15,C,G,J, Obst

28. Dienstag: Italienische Pasta Aw mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Vanille-Quark 1,14,G

29. Mittwoch: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L

30. Donnerstag: Vegetarisches Gemüse-Kichererbsen-Curry 14,6 dazu Reis, danach Apfelmark 3

31. Freitag: Kein Essen

### 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

N 42

N 43

KW 44