Speiseplan Mensen September 2025

GS Herzogenaurach

KW 36

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

KW 37

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

KW 38

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

Kein Essen

KW 39

22. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Gemüse-Rohkost
23. Dienstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu Reis, danach Pudding 1,14,G
24. Mittwoch: Möhren-Creme-Suppe 14,G, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
25. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
26. Freitag: **Kein Essen**

KW 40

29. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit Gemüse-Rohkost
30. Dienstag: Zartes Putengulasch 14,G mit Langkornreis, danach Obst

Sommerferien: 01.08.2025-15.09.2025

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