

Speiseplan Mensen - März 2026

Grundschule Herzogenaurach

KW 10

02. Montag: Fischstäbchen  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & buntem Karotten-Rahm-Gemüse 14,G
03. Dienstag: Schmetterlingsnudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, Obst
04. Mittwoch: Brokkoli-Creme-Suppe 14,G, danach süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
05. Donnerstag: Zartes Putengulasch 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G danach Vanille-Quark 1,14,G
06. Freitag: **Kein Essen**

KW 11

09. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
10. Dienstag: Hühnereintopf 14,G dazu Langkornreis, danach Apfelmark 3
11. Mittwoch: Mini-Hack-Bällchen(Geflügel) 12,14,15,AW,C,G,J in brauner Soße 14,G mit Kartoffelpüree 14,G, Obst
12. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, Obst
13. Freitag: **Kein Essen**

KW 12

16. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
17. Dienstag: Veganes Gemüse-Kichererbsen-Curry dazu Zartweizen-Ebly AW, danach Pudding 1,14,G
18. Mittwoch: Cevapcici (Geflügel) 14,15,AW,C,G,J mit Tomatenreis & hausgem. Gurkenquark 14,G, danach Obst
19. Donnerstag: Wiener-Würstchen (Pute) 3,8 mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
20. Freitag: **Kein Essen**

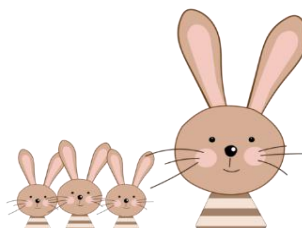
KW 13

23. Montag: Geb. Fischfiguren  14,15,AW,C,D,F,G mit Salzkartoffeln 14,G & Erbsen-Möhren-Gemüse 14,G
24. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, danach Obst
25. Mittwoch: Feines Paprika-Sahne-Hähnchen 14,G mit Langkornreis, danach Gemüse-Rohkost
26. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat 1,3,14,G,J,L
27. Freitag: **Kein Essen**

KW 14

30. Montag:
31. Dienstag:

Osterferien



Osterferien: 30.03.2026-10.04.2026

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