

Speiseplan Mensen - März 2026

Grundschule Herzogenaurach - Vegetarisch

KW 10

02. Montag: Gemüse-Köttbullar ^{15,C} 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: Buntes Gemüsegulasch ^{14,G,I} 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: Leckere Kürbis-Suppe ^{14,G,I}, süße Quarkkälchen ^{14,15,AW,C,G} und Apfelmark ³
 11. Mittwoch: Vegane Paprikaschote ^{AW} in brauner Soße ^{14,G} mit hausgem. 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 Gemüse-Lasagne ^{1,12,14,15,AW,C,G,I}, 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: Kürbis-Falafel mit Tomatenreis & hausgem. Gurkenquark ^{14,G}, danach Obst
 19. Donnerstag: Gebackener Blumenkohl ^{15,AW,C} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 20. Freitag: **Kein Essen**

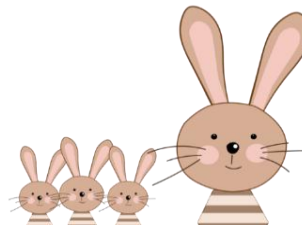
KW 13

23. Montag: Bunte Gemüse-Nuggets ^{14,AW,AG,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Erbsen-Möhren-Gemüse ^{14,G}
 24. Dienstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Soja-Bolognesesoße ^{14,G,F,I} dazu Hartkäse ^{14,15,C,G}, danach Obst
 25. Mittwoch: Süße Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) ^{AW} mit Vanillesoße ^{14,G}, 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