WOCHENPLAN KW 39 21.9.-24.9.

WOHNEN & BETREUEN

GERICHT / TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ	Hähnchengyros an Krautsalat mit Tzatziki und Pitabrot			Lachsfilet an Kräutersoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,g	g,c	a,a1,a2,a3,a4,i	d,g	
VEGETARISCHES MENÜ		Spätzle in Käsesoße	vegetarische Gemüsepizza mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	a,a1,c,g	a,a1,g,		
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselde Nudelsoßen					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		1,2,3,8,a,a1,a3,g	g	g	
SALATBUFFET	Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Möhrensticks	Bauernsalat mit Gurke, Tomaten und Eisbergsalat	Couscous Salat mit Tomaten und Feta	
	j			a,a1,l	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE **DESSERT**	Wassermelone	Beerenragout (Erdbeere, Heidelbeere und Johannisbeere)	Zitronen -Fruchtquark	Frisches Obst	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE			g		

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Posphat
9 mit Süßungsmittel/n
10 enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE
a:a1 - a4 Gluten.-erzeugnisse
b Krebstiere.-erzeugnisse
c Eier.-erzeugnisse
d Fisch.-erzeugnisse
e Erdnüsse.-erzeugnisse
f Sojabohnen.-erzeugnisse
g Milch.-erzeugnisse (Laktose)
h:h1-h8 Schalenfrüchte.-erzeugnisse
i Sellerie.-erzeugnisse
j Senf.-erzeugnisse
k Sesamsamen.-erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulfite
m Lupinen.-erzeugnisse
n Weichtiere (Mollusken) -erzeugnisse

Die Komponenten mit diesem Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Weitere Informationen hierzu und zur DGE allgemein finden Sie auf der Website der DGE unter folgendem QR-Code:

Änderungen vorbehalten

Miteinander im Verbund esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE