



WOCHENPLAN KW 41 5.10.-8.10.

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Geflügel -Cevapcici an Kartoffelgratin (Milch, Sahne, Gouda) mit grünen Bohnen	Karotten-Sesam-Schnitzel an Paprika-Chili-Dip mit Brokkoli und Gnocchi	veganes Linsen-Chili mit Mais und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	Wildlachsfilet mit Spinat und Bandnudeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a, a1, c, g, j	k,a,c,g		a, a1, c, g,d	
VEGETARISCHES MENÜ				gebackener Kartoffelrösti mit buntem Blattsalat, Italian-Dressing und Käuterquark	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	a,a1,c,g	a,a1,g	g, j	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsoßen					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g		d	c,g,a	
SALATBUFFET 	Chinakohl-Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Möhren-Apfelsalat	Kohlrabi-Gurken-Rohkost	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	
	j			g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Wassermelone	Vanillequark	Schokopudding	Frisches Obst	
DESSERT 					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		g	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 Phosphat
- 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 Sesam.-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

