

| Plan 23. Woche   | Montag, 5.6.   | Dienstag, 6.6.   | Mittwoch, 7.6.  | Donnerstag, 8.6.  | Freitag, 9.6.                             |
|--|--|--|---|---|---|
| <b>Menü 1</b>  |  | Hähnchenschnitzel im Parmesanteig (a,a1,g) mit Spaghetti (a,a1,c) und Tomatensoße 125g, 150g, 150ml  |   | gebackenes Schollenfilet (a,a1,d,g,i) mit Remouladensoße (2,9,c,g,i) Kartoffeln aus dem Ofen 150g, 80ml, 150g |   |
| <b>Menü 2</b>  | vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen (3,f) Fladenbrot (a,a1,a3,k) 300ml, 75g   |  | Gemüsestrudel (a,a1,c,g,i) an Kräutersoße (g) 200g, 100ml   | Brokkoli - Nuss-Ecke 150g, 60 ml, 1 Stück   |   |
| <b>Nudelpoint</b><br>(a/Weizen)<br>tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen                     | Tomatensoße<br>Kräuterrahm (g)   | Tomatensoße<br>Spinatrahm (g)  | Tomatensoße<br>Gulasch vom Rind mit Paprika   | Tomatensoße<br>Basilikumpesto (c,g,h,h4)  | Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende! |
| Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmü zugehörig                               | frisches Obst<br><br>bunter Bohnensalat 1 Stück, 60g   | Stracciatellajoghurt (g)<br><br>Gemügesticks mit Hummus 80g, 60g, 20g  | Vanillepudding (g) mit Pfirsichsoße<br><br>gemischter Beilagensalat aus Möhre, Mais und Eisbergsalat 80g, 20ml, 70g   | Kirschgrütze oder frisches Obst<br><br>Gurkensalat 80g, oder 1 Stück, 60g                                     |   |
| Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten         | 1 mit Farbstoff<br>2 mit Konservierungsstoff<br>3 mit Antioxidationsmittel<br>4 mit Geschmacksverstärker<br>5 geschwächt<br>6 gewachst<br>7 mit Phosphat<br>8 mit Süßungsmittel/n            | 9 enthält eine Phenylalaninquelle<br>10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken<br>11 koffeinhaltig  | <p>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-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.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>MEHRWERK</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Ein Teil der Unternehmensgruppe</p> <p>EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>DGE</p> </div> </div>  |   |   |
| Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein | a Gluten.-erzeugnisse<br>b Krebstiere.-erzeugnisse<br>c Eier.-erzeugnisse<br>d Fisch.-erzeugnisse<br>e Erdnüsse.-erzeugnisse<br>f Sojabohnen .-erzeugnisse<br>g Milch.-erzeugnisse (Laktose) | h Schalenfrüchte.-erzeug.<br>i Sellerie.-erzeugnisse<br>j Senf.- erzeugnisse<br>k Sesamsamen.-erzeug.<br>l Schwefeldioxid und Sulfite<br>m Lupinen.-erzeugnisse<br>n Weichtiere (Mollusken) -erzeug. | <p>Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind</p> |   |   |