



WOCHENPLAN KW 33 10.08.2026 bis 13.08.2026

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 				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,a1c,g	a,a1,g	g, j	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsoßen				Tomatensoße oder Rahmsoße mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g		d	c,g,a	
SALATBUFFET 				Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	
	j			g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE				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 geschwärtzt
- 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 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