



WOCHENPLAN KW 34 17.08.2026 bis 20.08.2026

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße an Erbsengemüse und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle (Karotten und Kohlrabi, Lauch) mit pikanter Tomatensoße und Bio Vollkorn Fusilli	Gebratener Eierreis mit Paprika, Erbsen, Zwiebeln und Ei	Backfisch vom Seelachs mit Remoulade und Kartoffelsalat Bayrische Art mit Gurke und Zwiebeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,g	a,a1,c,3	c,i,k	a,a1,c,d,j,2,9,g	
VEGETARISCHES MENÜ	Gemüsesuppe (Möhre, Kartoffel, Lauch) mit Baguette	Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Mozzarella dazu French-Dressing und ein Brötchen	gefüllte Mini-Hefeklöße mit Kirschfüllung und Vanillesoße	Spätzlepfanne mit Möhren, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,a2	1,2,3,a,a1,c, g,j, l,	a,a1,a2,,g	a,a1,a3,,g,c	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße oder Pesto Rosso	Käsesoße oder Hähnchenrahmgulasch	Käsesoße oder Tomatensoße	Käsesoße oder Käse-Lauchsoße mit Rinderhack	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g, h,h1	g	g	1,8,g	
SALATBUFFET 	Eisberg-Chinakohl-Möhren-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat	Tomatensalat	Eisberg-Orangensalat mit gerösteten Kernen	
	j,l			g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Banane	Stracciatellajoghurt	Vanillepudding	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

