



WOCHENPLAN KW 35 24.08.2026 bis 27.08.2026

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Hähnchengyros an Krautsalat mit Tzatziki und Pitabrot	Maiskolben mit Limettenschmand-Dip und Kartoffelspalten	Linsen-Gemüse-Kartoffeleintopf (Karotte, Lauch, Sellerie) dazu ein Mehrkornbrötchen	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	Curry von Karotte, Kichererbsen, Erbsen, Paprika und Kidneybohnen mit Reis	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 wechselnde Nudelsonen	Tomatensoße oder Bratensoße	Tomatensoße oder Schinkensahnesoße vom Schwein	Tomatensoße oder Karottenrahmssoße	Tomatensoße oder Hackfleisch vom Rind in Paprikasoße	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		1,2,3,8,a,a1,a3,g	g	g	
SALATBUFFET 	Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Möhrensticks	Bauernsalat mit Gurke, Tomaten und Mais	Couscous Salat mit Tomaten und Feta	
	j			a,a1,l	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Wassermelone	Beerenragout (Erdbeere, Heidelbeere und Johannisbeere)	Zitronen -Fruchtquark	Frisches Obst	
DESSERT 			g		
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE					

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- koffeinhaltig
- geschwächt
- gewachst
- mit Phosphat
- mit Süßungsmittel/n
- 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

