



WOCHENPLAN KW 40 28.09.2026 bis 01.10.2026

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis	Pfannkuchen mit Beerenkompott (Blaubeere, Brombeere)	Bio Tofubites aus dem Ofen mit Curry Dip Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen (Porree und Karotte, Sellerie)	Gedünsteter Seelachs auf Gemüsebett (Möhre, Lauch, Sellerie) an Honig-Senfsoße und Kartoffeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	a,a1,c,g	f,g,k,a,a1,2	d,g,	
VEGETARISCHES MENÜ	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot	bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Balkankäse dazu Kräuterdressing und ein Brötchen	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Kartoffelsuppe mit Erbsen, Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Mehrkornbrötchen	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	f,a,a1,k	g,a,a1,a2	g	a, a1, a2, a3, a4, k,i	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße oder Pesto Rosso	Käsesoße oder Würstchengulasch vom Schwein	Käsesoße oder Tomatensoße	Käsesoße oder Bolognese aus Rinderhack	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g,h,h1	2,3,8,i,j,g	g	g,i	
SALATBUFFET 	Möhrenstifte mit Kräuterquark	Romana-Paprika-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat mit Dill-Dressing	bunter Krautsalat	
	g	j			
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Banane	Mango Joghurt	Quarkcreme mit Kirschen	Frisches Obst oder Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich	
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 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

