



WOCHENPLAN KW 44 26.10.2026 bis 29.10.2026

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Pfannkuchen mit Beerenkompott (Blaubeere, Brombeere)	Hähnchenbrust (natur) auf Paprikasoße und Vollkornnudeln	Kürbiskokossuppe mit Mehrkornbrötchen	gedünstetes Seelachsfilet auf Gemüsebett (Möhre, Lauch, Sellerie), Honig-Senfsoße und Dampfkartoffeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c, g	a,a1,c,g	a,a1,a2,a3,a4,	a,a1,d,g,i,j	
VEGETARISCHES MENÜ	Semmelknödeln an Pilzragout (Champignons, Austernseitlinge, Stockschwämmchen)	Gemüsepaella mit Paprika, Erbsen und Zucchini	Brokkoli-Kartoffelgratin	Süßkartoffelcurry mit Reis	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c		c,g		
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße oder Karottenrahm	Käsesoße oder Würstchengulasch vom Schwein	Käsesoße oder Tomatensoße	Käsesoße oder Pesto Rosso	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	2,3,8,i,j,g	g	g,,h,4,	
SALATBUFFET 	Gurkensalat	Möhrenstifte mit Kräuterquark	Romana-Paprika-Salat mit Essig-Öll-Dressing	Couscous Salat mit Tomaten und Feta	
		g		a,a1,g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich	Kirschjoghurt	Schokopudding	Apfel	
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

