



WOCHENPLAN KW 47 16.11.2026 -17.11.2026

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Geflügelhackbraten an brauner Soße mit Erbsen und Kartoffelstampf	vegane gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Couscous	veg. Maultaschen in Brühe mit Gemüsestreifen (Möhre, Lauch, Sellerie), dazu ein Brötchen	Wildlachsfilet an heller Soße mit Blattspinat und Vollkornreis	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c,g	a,a1,i,j	a,a1	d,i,g	
VEGETARISCHES MENÜ	vegane Schupfnudel-Gemüsepfanne (Karotten, Romanobohnen, Brokkoli), mit Kräutersoße	Spätzle in Käsesoße	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung an buntem Salat und Joghurt-Dip	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c,g	a, a1, c, g	g,3	g,l,1,3	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsonen	Tomatensoße oder Bratensoße	Tomatensoße oder Schinkensahnesoße vom Schwein	Tomatensoße oder Brokkolisoße	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	Eisberg-Orangensalat mit gerösteten Kernen	bunter Krautsalat	Gurkensalat	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Birne	Beerenragout (Kirsche, Heidelbeere und Johannisbeere)	Fruchtquark mit Himbeeren	frisches Obst / Obstsalat aus Apfel, Traube, Pfirsich	
DESSERT 					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE			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

