WOCHENPLAN KW 49 30.11.2026 bis 03.12.2026

WOHNEN& BETREUEN

GERICHT / TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ	Rindergulasch mit Champignons und Paprika dazu Spätzle	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Erbsen an Kräutersoße	Veganes Linsen-Chili mit Mais und Kidneybohnen dazu Vollkornbrot	gedünstetes Lachsfilet an Zitronensoße, Möhren und Bandnudeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c	c,g	a,a1,a2,2	a,a1,a3,c,g,d	
VEGETARISCHES MENÜ	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Petersilie	vegetarische Tortellini mit Käsefüllung und Champignonrahmsoße	Grießbrei mit Kirschen	gebackener Kartoffelrösti mit buntem Blattsalat, Italian-Dressing und Käuterquark	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		a,a1c,g	a,a1,g	g	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselde Nudelsoßen	Tomatensoße oder Blumenkohlsoße	Tomatensoße oder Bolognese vom Rind	Tomatensoße oder Paprikarahm	Tomatensoße oder Rahmsoße mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	g,i,3		c,g	
SALATBUFFET	Kohlrabi-Gurken-Rohkost	Möhren-Apfelsalat	bunter Bohnensalat	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	
				g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE **DESSERT**	frisches Obst	Joghurt mit Beerensoße (Kirsche, Heidelbeere und Johannisbeere)	Vanillequark	Birne	
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 Posphat
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

Miteinander im Verbund esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE