WOCHENPLAN KW 50 07.12.2026 bis 10.12.2026

WOHNEN& BETREUEN

GERICHT / TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ	paniertes Putenschnitzel an brauner Soße mit Rotkohl und Kartoffeln	gebackene Kichererbsenbällchen an Gemüsebolognese (Möhre, Sellerie und Lauch) und Bio -Vollkorn Fusilli	Curry-Gemüsereis (Paprika, Erbsen, Zwiebeln) mit Ei	Backfisch vom Seelachs mit Remoulade und Kartoffelecken	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,1,3,9	a,a1,i	a,a1,c,f,i,k,2,g	a,a1,c,d,j,2,9,g	
VEGETARISCHES MENÜ	Linsen-Gemüse-Kartoffeleintopf (Karotte ,Lauch, Sellerie) dazu ein Mehrkornbrötchen	Quark-Grießauflauf mit Früchten (Pflaumen)	Spinatlasagne mit Feta und helle Rahmsoße	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Fladenbrot	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,a2,a3,a4,i	a,a1,c,g	a,a1,g	a,a,1,k,f,3	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselde Nudelsoßen	Käsesoße oder Gemüsecremesoße	Käsesoße oder Hähnchenrahmgulasch	Käsesoße oder Thunfischsoße	Käsesoße oder Tomatensoße	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	g	g,d	g,1,8	
SALATBUFFET	Eisberg-Tomaten-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Tomatensalat	Paprika und Möhren Sticks	Gurkensalat	
	j,l				
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE **DESSERT**	Apfel	Stracciatellajoghurt	Vanillepudding	Mandarine	
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