



WOCHENPLAN KW 24 08.06.2026 bis 11.06.2026



GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis	Pfannkuchen mit Beerenkompott (Blaubeere, Brombeere)	kein Unterricht	Gedünsteter Seelachs auf Gemüsebett (Möhre, Lauch, Sellerie) an Honig-Senfsoße und Kartoffeln	<p>Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende.</p> <p>Euer Mensateam</p>
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		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 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		bunter Krautsalat	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	j			
DESSERT 	Banane	Mango Joghurt		Frisches Obst oder Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich	
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

