

KW 37	Montag 08/09/2025	Dienstag 09/09/2025	Mittwoch 10/09/2025	Donnerstag 11/09/2025	Freitag,
DGE Menü	Kartoffelgratin (Milch, Sahne, Gouda)(g,c) mit grünen Bohnen  350ml, 150g	Ratatouille aus Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomaten dazu Gnocchi (c)  250g, 150g	Gemüsefrikadelle (Karotten, Kohlrabi, Lauch) mit pikanter Tomatensoße und Vollkorn-Penne (a,a1,a2,a4,i)   120g, 100ml, 150g	Flunderfilet (a,d,g) mit Dillsoße (g) und Gemüserais  120g, 100ml, 150g	
Vegetarisches Menü	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Petersilie 300ml	vegetarische Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,c,g) und Champignonrahmsoße (g) 250g, 100ml	Milchreis (g) Apfelgrütze Zimt/ Zucker 300ml, 80g	gebackener Kartoffelrösti mit buntem Blattsalat, Italian-Dressing und Kräuterquark (g) 170g, 40g, 20ml, 80g	
Nudelpoint (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße oder Paprikarahm (g) 100ml, 100ml	Tomatensoße oder Bolognese vom Rind (3,g,i) 100ml, 100ml	Tomatensoße oder Spinat-Käsesoße (a,a1,a3,g) 100ml, 100ml	Tomatensoße oder Rahmsoße mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein (c,g) 100ml, 100ml	Wir wünschen euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
Dessert 	Wassermelone 80g	Vanillequark (g) 80g	Götterspeise mit Vanillesoße (g) 80g, 20g	Birne 1 Stück	
Salat 	Chinakohl-Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing 80g, 20ml	Möhren-Apfelsalat 80g	Kohlrabi-Gurken-Rohkost 80g, 20g, 80g	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing (g) 80g, 20ml	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	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	Die Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem ``DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen`` und wurden von der Deutschen Gessellschaft 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: 		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	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) -erzeug.	Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.		