

WOCHENPLAN KW 46 - 10.11. bis 14.11.2025



| GERICHT TAG | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|--|---|---|
| DGE MENÜ | paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße an Erbsen- Möhrengemüse und Vollkornreis | Curry-Gemüsereis (Paprika, Erbsen, Zwiebeln) mit Ei | buntes Kürbisgemüse in Rahmsoße mit Kartoffeln | Backfisch vom Seelachs mit Remoulade und Kartoffelecken | Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam |
| ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE | a,a1,g | c,i,k | g | a,a1,c,d,j,2,9 | |
| VEGETARISCHES MENÜ | Steckrübeneintopf | gefüllte Mini-Hefeklöße mit Kirschfüllung und Vanillesoße | Gemüse-Nuggets mit Aioli und Gemüsereis | Spätzlepfanne mit Möhren, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße | |
| ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE | i,g | a,2,g | a,a1,a3,g,i | a,g,c | |
| NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselde Nudelsoßen | Käsesoße oder Gemüsecremesoße | Käsesoße oder Hähnchenrahmgulasch | Käsesoße oder Tomatensoße | Käsesoße oder Käse-Lauchsoße mit Rinderhack | |
| ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE | g | g | g | g | |
| SALATBUFFET | Eisberg-Tomaten-Salat mit Essig-Öl-Dressing | Gurkensalat | Tomatensalat | Eisberg-Orangensalat mit gerösteten Kernen | |
| | j,l | | | g | |
| ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE | Apfel | Stracciatellajoghurt | Vanillepudding | Mandarine | |
| DESSERT | | | | | |
| ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE | | g | g | | |

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker
- koffeinhaltig geschwärzt
- gewachst mit Posphat
- mit Süßungsmittel/n
- 10 enthält eine Phenylalaninguelle

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
- Senf.- erzeugnisse k Sesamsamen.-erzeugnisse
- I 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