



# WOCHENPLAN KW 25 15/06/2026 bis 18/06/2026



GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>DGE MENÜ</b> 	Geflügel -Cevapcici an Kartoffelgratin (Milch, Sahne, Gouda) mit grünen Bohnen	Karotten-Sesam-Schnitzel an Paprika-Chili-Dip mit Brokkoli und Gnocchi	veganes Linsen-Chili mit Mais und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	Wildlachsfilet mit Spinat und Bandnudeln	<p>Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende.</p> <p>Euer Mensateam</p>
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a, a1, c, g, j	k,a,c,g		a, a1, c, g,d	
<b>VEGETARISCHES MENÜ</b>	Tomatensuppe mit Reis	vegetarische Tortellini mit Käsefüllung und Champignonrahmsoße	Grießbrei mit Kirschen	gebackener Kartoffelrösti mit buntem Blattsalat, Italian-Dressing und Käuterquark	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	a,a1c,g	a,a1,g	g, j	
<b>NUDEL POINT</b> (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße oder Paprikarahm	Tomatensoße oder Bolognese vom Rind	Tomatensoße oder Thunfischsoße	Tomatensoße oder Rahmsoße mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g		d	c,g,a	
<b>SALATBUFFET</b> 	Chinakohl-Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Möhren-Apfelsalat	Kohlrabi-Gurken-Rohkost	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing	
	j			g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	Wassermelone	Vanillequark	Schokopudding	Frisches Obst	
<b>DESSERT</b> 					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		g	g		

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- ZUSATZSTOFFE**
- mit Farbstoff
  - mit Konservierungsstoff
  - mit Antioxidationsmittel
  - mit Geschmacksverstärker
  - koffeinhaltig
  - geschwärzt
  - gewachst
  - mit Pospnat
  - mit Süßungsmittel/n
  - 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

