



WOCHENPLAN

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 					Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE					
VEGETARISCHES MENÜ					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE					
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsoßen					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE					
SALATBUFFET 					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE					
DESSERT 					
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE					

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

ALLERGENE

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- e Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte:

- Ha Mandeln
- Hb Haselnüsse
- Hc Walnüsse
- Hd Cashewnüsse
- He Pekannüsse
- Hf Paranüsse
- Hg Pistazien
- Hh Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen

- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere



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:

