



WOCHENPLAN KW 47 - 17.11. bis 21.11.2025

GERICHT \ TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ 	vegetarisches Linsen-Chili mit Mais und Kidneybohnen dazu Vollkornreis	Spätzle in Käsesoße	Quinoa Eintopf mit Möhren, Lauch und Sellerie	Wildlachsfilet an Kräutersoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		a,a1,c,g	i	d,i,g	
VEGETARISCHES MENÜ	Eieromelett an heller Soße mit Balkangemüse aus Mais, Brechbohnen und Paprika, dazu Kartoffeln	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	Milchreis mit Apfelgrütze, Zimt und Zucker	Curry von Karotte, Kichererbsen, Erbsen, Paprika und Kidneybohnen mit Reis	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	c,g	g	g	g,1	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselnde Nudelsonen	Tomatensoße oder Bratensoße	Tomatensoße oder Schinkensahnesoße vom Schwein	Tomatensoße oder Lauchrahm	Tomatensoße oder Hackfleisch vom Rind in Paprikasoße	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		2,3,8,a,a1,a3,g	a,a1,a3,g	g	
SALATBUFFET 	Möhrensalat	Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Bunter Bulgursalat	Gurkensalat	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE			a,a1		
DESSERT 	Birne	Beerenragout (Erdbeere, Heidelbeere und Johannisbeere)	Fruchtquark mit Himbeeren	frisches Obst oder Obstsalat aus Apfel, Traube, Pfirsich	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE			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

