







| Plan 6 Woche | Montag, 14.08.23 | Dienstag, 15.08.23 | Mittwoch, 16.08.23 | Donnerstag, 17.08.23 | Freitag, 18.08.23 |
|---|--|--|--|--|-------------------|
| M e n ü 1 | Ferien | Ferien | Ferien | frischer Lachs (d) mit Blattspinat (g) und Bandnudeln (a,a1,c,g)  120g, 100g, 200g | |
| M e n ü 2 | Ferien | Ferien | Ferien | Gemüsenuggets (a,a1,c,g,i,k) an heller Soße (g), dazu Kartoffeln 120g, 100ml, 150g | |
| Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen | | | | Tomatensoße Lauchrahm (g) | |
| Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig  | | | | frisches Obst gemischter Bohnensalat mit Mais, Bohnen, Frühlingslauch (2,9)  1 Stück, 80g | |
| Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten | 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwächt 6 gewachst 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel/n | 9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken 11 koffeinhaltig | Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. <div>  <div> Ein Teil der Unternehmensgruppe esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE </div>  </div> | | |
| Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein | a Gluten.-erzeugnisse b Krebstiere.-erzeugnisse c Eier.-erzeugnisse d Fisch.-erzeugnisse e Erdnüsse.-erzeugnisse f Sojabohnen .-erzeugnisse g Milch.-erzeugnisse (Laktose) | h Schalenfrüchte.-erzeug. i Sellerie.-erzeugnisse j Senf.- erzeugnisse k Sesamsamen.-erzeug. 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 | | |