

Plan 5 Woche	Montag, 30.10.23	Dienstag, 31.10.23	Mittwoch, 01.11.23	Donnerstag, 02.11.23	Freitag, 03.11.23
M e n ü 1	frei	frei	Käsespätzle: frische Spätzle in einer Käsesoße überbacken (1,8,a,a1,c,g) 250g	knusprige Fischstäbchen (a,a1,d) an Kartoffelsalat mit frischer Gurke, Tomaten und Möhren (c,g,j) 4-5 Stück, 100ml, 150g	
M e n ü 2	frei	frei	Vege. Geschnetzeltes in heller Soße mit Blumenkohl, Erbsen und Möhre (f,g), dazu Gnocchi (c)  250g, 150g	Linsen-Bolognese (i) mit Vollkornnudeln (a,a1) und geriebenem Hartkäse (g)  150ml, 200g, 10 g	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen			Käsesoße (1,8,g) Hackfleischsoße vom Rind mit Mais und Lauch (1,8,g)	Käsesoße (1,8,g) Tomatenpesto (2,3,c,g,h4)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frei	frei	Fruchtjoghurt "Heidelbeer" (g) Blattsalat mit Joghurtdressing  80g , 30g, 20 ml	frisches Obst Apfel-Möhrensalat mit Sonnenblumenkernen  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-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.		
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.	   <p>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</p>		