

Plan 4 Woche	Pfingsten	Brückentag	Mittwoch, 22.05	Donnerstag, 23.05	Freitag,
Menü 1			bunter Nudelgratin mit Tomate, Mais und Broccoli in Käsesoße (1,8,a,a1,c,g) 150g, 100ml, 150g	gebratenes Rotbarschfilet an Honigsenfsoße (j,g) mit Vollkornreis 140g, 100ml, 150g	
Menü 2			Rührei (c,g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln 150g, 100ml, 150g	Ofenkartoffeln mit kräuterquark (g) 250g, 100ml	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen			Käsesoße (1,8,g) Bolognese vom Rind (3,g,i)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig			Fruchtquark mit Himbeeren (g) Möhrensticks mit Schnittlauchdip (g) 80g, 60g, 20ml	Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst gemischter Blattsalat mit Essig/Öl 80g oder 1 Stück, 40 g, 20 ml	
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-Log  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>		

