

Plan 2 Woche	Montag, 17.06.24	Dienstag, 18.06.24	Mittwoch, 19.06.24	Donnerstag, 20.06.24	
<b>Menü 1</b>	Cevapcici von Geflügel (a,a1,c,g,i) an Tomatenreis mit Tzatziki (g)  150g, 150g, 80g	Hähnchenschnitzel (c,g) in Paprikazwiebelsoße (g,i) und Spätzle (a,c,g)  180g, 150g	Tomatensuppe mit Reis und Baguette (a)  400ml	Heringssalat Hausfrauen Art, mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke (g), dazu Pellkartoffeln  180g, 150g	
<b>Menü 2</b>	Ratatouille aus Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomaten, dazu Gnocchi (a,g)  200ml, 150 g	Karotten-Kartoffelsuppe (3,g) mit Dinkelvollkornbrot (a,a1,a2,a3,a4,k)  300ml, 50g	Blumenkohl aus dem Ofen in Käsesoße (1,a,g) und Petersilienkartoffeln  150g, 150g	Käsetortellini (a,a1,c,g) mit Champignonsoße (g)  250g, 100ml	
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (1,8,g) Kräuterrahm	Käsesoße (1,8,g) Spinatrahm	Käsesoße (1,8,g) Gulasch vom Rind mit Paprika	Käsesoße (1,8,g) Basilikumpesto (c,g,h,h4)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst  gemischter Beilagensalat aus Möhre, Mais Eisbergsalat und und Joghurdressing (g)  1 Stück, 40g, 20 ml	Stracciatellajoghurt (g)  Gemüsesticks mit Hummus  80g, 60g, 20g	Karamelpudding (g)  bunter Bohnensalat (a)  80g, 60g	Kirschgrütze oder frisches Obst  Gurkensalat  80g, oder 1 Stück, 60g	
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>		