

Plan 4 Woche	Montag, 14.08.24	Dienstag, 15.08.24	Mittwoch, 16.08.24	Donnerstag, 17.08.24	Salat Mo bis Do
Menü 1	Bratwurst vom Schwein (j,i) Bratensoße, Bohngemüse Kartoffeln 1 st, 100ml, 80g, 150g	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen (3,a,a1,a3,g) und Reis 250ml, 150g	bunter Nudelgratin mit Tomate, Mais und Broccoli in Käsesoße (1,8,a,a1,c,g) 300g	gebratenes Rotbarschfilet an Honigsenfsoße (j,g) mit Vollkornreis  140g, 100ml, 150g	S1 frischer Salat mit Ei
Menü 2	Falaffelbällchen an Krautsalat mit Schnittlauch und Möhre, Aioli (c,j) und Gemüsereis (i)  120g, 80g, 70ml, 150g	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen (3,f) Fladenbrot (a,a1,a3,k)  300ml, 75g	Rührei (c,g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln  150g, 100ml, 150g	Ofenkartoffeln mit kräuterquark (g) 250g, 100ml	S2 frischer Salat mit gerösteten Kichererbsen
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (1,8,g) Gemüsecreme (g)	Käsesoße (1,8,g) Champignonrahm (g)	Käsesoße (1,8,g) Bolognese vom Rind (3,g,i)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	Joghurtdressing oder Essig/Öl Dressing
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst gemischter Blattsalat mit Joghurt-Dressing (g)  1 Stück, 30g, 20ml	Apfelgrütze mit Vanillesoße (g) Gurkenknabberstücke in Rote-Linsen-Tomaten-Dip  60g,20, 60g, 20g	Fruchtquark mit Himbeeren (g) Möhrensticks mit Schnittlauchdip (g)  80g, 3-4 Stück, 20ml	Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst gemischter Blattsalat mit Essig/Öl  80g oder 1 Stück, 30 g, 20 ml	Salat nur mit Vorbestellung
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>		

