

Plan 5 Woche	Montag, 19.08.24	Dienstag, 20.08.24	Mittwoch, 21.08.24	Donnerstag, 22.08.24	Salat Mo - Do
Menü 1	Geflügelleberkäse (2) an brauer Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln 100g, 100ml, 80g, 150g	Chilli con Carne mit Rindfleisch, Mais, Bohnen und Paprika dazu Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) 300ml, 1 Stück	Eierkuchen (1,8,a,a1,c,g) mit Apfelmus (3) 3 Stück, 100ml	knusprige Fischstäbchen vom Seelachs (a,a1,d) an Kartoffelsalat mit Gewürzgurke, Tomaten und Ei (c,g,j) 4-5 Stück, 100ml, 150g	S1 frischer Salat mit Lachswürfeln
Menü 2	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Kräutern 300ml	Käsespätzle: frische Spätzle in einer Käsesoße überbacken (1,8,a,a1,c,g) 250g	Reispfanne "vegi" Wildreismischung & Gemüse wie Karotte, Paprika, und Mais (g), dazu kalte Joghurtsoße (g) 300g, 70ml	Linsen-Bolognese (i) mit Vollkornnudeln (a,a1) und geriebenem Hartkäse (g) 150ml, 200g, 10 g	S2 frischer Salat mit gebratenen Sojastreifen
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (1,8,g) Broccolissoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	Käsesoße (1,8,g) Hackfleischsoße vom Rind mit Mais und Lauch (1,8,g)	Käsesoße (1,8,g) Tomatenpesto (2,3,c,g,h4)	Joghurdressing oder Essig/Öl Dressing
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst gemischter Beilagensalat mit Americandressing (g) 1 Stück, 60g	Vanillequark mit Pfirsichstücken (g) Gurkenscheiben mit Kichererbsendip 80g, 3-4 Stück, 20g	Fruchtjoghurt "Heidelbeer" (g) Blattsalat mit Zitronendressing (g) 80g, 30g, 20 ml	frisches Obst Apfel-Möhrensalat mit Sonnenblumenkernen 1 Stück, 60g	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-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>		