

KW. 3. Woche	Montag, 28.10.24	Dienstag, 29.10.24	Mittwoch, 30.10.24	Donnerstag, 31.10.24	Salat
Menü 1		paniertes Schnitzel vom Schwein (a,a1c,g) mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 100g, 100ml, 80g, 150g	weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch (g), dazu Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) 300ml, 50g		S1 frischer Salat mit Ei
Menü 2		gefüllte Mini-Hefeklöße mit Kirschfüllung (a) und Vanillesoße (g) 200g, 100ml	vege. Geschnetzeltes in heller Soße mit Blumenkohl, Erbsen und Möhren (f,g) dazu Gnocchis 200g, 150g		S2 frischer Salat mit gerösteten Nüssen Essig/ÖL o. Joghurt
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen		Käsesoße (1,8,g) Gemüsecremsoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Käse-Lauchsoße mit Hack vom Rind (1,8,g)		Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende!
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig		Vanillepudding (g) Gurkenknabberstücke, Joghurdip (g) 80g, 460Stück, 20g	Heidelbeerjoghurt (g) Möhrensticks, Kräuterdip (g) 80g, 60 Stück, 20g		Euer Mensateam 
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.	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		



Änderungen vorbehalten

