








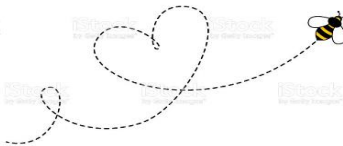






KW. 2 Woche	Montag, 13.01.24	Dienstag, 14.01.24	Mittwoch, 15.01.24	Donnerstag, 16.01.24	Freitag,
M e n ü 1	Geflügelleberkäse (2) an brauner Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln  100g, 100ml, 80g, 150g	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen (3,a,a1,a3,g) und Reis 250ml, 150g	Karotten-Kartoffelsuppe (3,g) mit Dinkelvollkornbrot (a,a1,a2,a3,a4,k)  300ml, 50g	gebratener Seelachs (d) an Dillsoße (g) und Kartoffeln  110g, 100ml, 150g	S1 frischer Salat mit Hähnchennuggets
M e n ü 2	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen (3,f) Fladenbrot (a,a1,a3,k) 300ml, 75g	Linseneintopf mit Gemüsewürfeln wie Möhre, Sellerie, Lauch (g,i), dazu ein Mehrkornbrötchen (a,a1,a2)  250ml ,1 Stück	Curry von Karotte, Kichererbsen, Erbsen, Paprika und Kidneybohnen (h,h4) mit Reis 200g, 150g	Eieromelett (a,a1,c,g,i,k) an heller Soße (g), mit Balkangemüse aus Mais, Brechnbohnen und Paprika, dazu Kartoffeln 80g,100ml, 80g 150g	S2 frischer Salat mit Mais Essig/Öl o. Joghurtdressing
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße Champignonrahm (g)	Tomatensoße Bratensoße	Tomatensoße Hackfleisch vom Rind in Paprikasoße (g)	Tomatensoße Lauchrahm (g)	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende!
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Rotkohlsalat  1 Stück, 60 g	hausgemachter Kirschquark (g) Apfel-Möhrensalat mit Sonnenblumenkernen  80 g, 60 g	Schokoladenpudding (g) frischer Blattsalat mit Joghurt-Kräuter dressing  80g, 30g, 20g	frisches Obst Gurkensalat  1 Stück, 60 g	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.	   <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>		