












KW. 1. Woche	Montag, 06.01.25	Dienstag, 07.01.25	Mittwoch, 08.01.25	Donnerstag, 09.01.25	Freitag,
<b>Menü 1</b>	Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais, Bohnen und Paprika dazu Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) 300ml, 150g 	Hähnchenbrust natur in Paprikarasoße (a,a1,a3,fg,i) und Spätzle (a,a1,c) 120g, 100ml, 150g	Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat, Italian Dressing und Kräuterquark (g) 170g, 40g, 20g, 80g	frischer Lachs (d) mit Blattspinat und Bandnudeln (a,a1,c,g)  100g, 100g, 200g	frischer Salat mit Käse
<b>Menü 2</b>	Eierkuchen (1,8,a,a1,c,g) mit Apfelmus (3) 3 Stück, 100ml 	Rührei (c,g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln  150g, 100ml, 150g	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Kräutern  400ml	bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Balkankäse (g) dazu Kräuterdressing (g) und ein Brötchen (a,a1,a2) 150g, 60 ml, 1 Stück	frischer Salat mit Kidneybohnen
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (1,8,g) Brokkolissoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Karottenrahm (g)	Käsesoße (1,8,g) Bolognese aus Rinderhack (3,4,i)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende!
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü 	frisches Obst  Möhrenstifte Kräuterquark (g)  1 Stück, 60g, 20g	Fruchtquark mit Himbeeren (g)  Gurkenknabberstücke Hummus (k)  80g, 60g, 20g	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (g)  Buntes Linsengemüse (g,l,i)  80 g, 20 g, 60 g	Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich oder frisches Obst  Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing (j,l) 80 g, 1 Stück, 30 g, 20 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.	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

