

KW. 3. Woche	Montag, 20.01.25	Dienstag, 21.01.25	Mittwoch, 22.01.25	Donnerstag, 23.05.24	Freitag,
Menü 1	Nudeln (a;a1,c;i) Bolognese vom Rind mit Knoblauch, ital. Kräutern (i) und geriebenen Käse (g) 200g ,150ml, 10g	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	Heringssalat Hausfrauen Art, mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke (g), dazu Pellkartoffeln 180g, 150g	frischer Salat mit Hähnchen
Menü 2	Gemüsecremesuppe g) mit Brötchen (a,a1,g) 250 ml, 1 Stück	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	Spätzlepfanne (aWeizen,g,c) mit Möhre, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße (i,g) 300g ,100ml	frischer Salat mit gefüllter Paprika Essig/Öl o. Joghurtdressing
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (1,8,g) Kräutersoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Gemüsecremesoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Käse-Lauchsoße mit Hack vom Rind (1,8,g)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende!
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst Amerikanischer Krautsalat 1 Stück, 60g	Vanillepudding (g) Gurkenknabberstücke, Joghurdip (g) 80g, 460Stück, 20g	Heidelbeerjoghurt (g) Möhrensticks, Kräuterdip (g) 80g, 60 Stück, 20g	Apfelgrütze mit Vanillesoße (g) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing (j) 60g, 20g, 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

