








KW 2. Woche	Montag, 10.03.25	Dienstag, 11.03.25	Mittwoch, 12.03.25	Donnerstag, 13.03.25	Freitag,
DGE Menü 		Gemüsefrikadelle (a,a1,c) (Karotten, Kohlrabi, Lauch) mit pikanter Tomatensoße und Vollkorn-Penne (a,c) 120g, 100ml, 150g	buntes Kürbisgemüse in Rahmsoße (g) mit Kartoffeln 220g, 150g	Backfisch vom Seelachs (a,a1,c,d,i) mit Remoulade (2,9,c,g,i) und Kartoffelecken 120g, 80ml, 200g	frischer Salat mit Hähnchen
Vegetarisches Menü		gefüllte Mini-Hefeklöße mit Kirschfüllung (a,2) und Vanillesoße (g) 150g, 100ml	Gemüse-Nuggets (a,a1,a3,g) mit Aioli (g) und Gemüsereis (i) 120g, 70ml, 150g	Spätzlepfanne (a,g,c) mit Möhren, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße (g) 300g, 100ml	frischer Salat mit Lauch
<u>Nudelpoint</u> (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen		Käsesoße oder Hähnchenrahmgulasch (g) 100ml, 100ml	Käsesoße oder Tomatensoße 100ml, 100ml	Käsesoße oder Käse-Lauchsoße mit Rinderhack (1,8,g) 100ml, 100ml	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü		Stracciatellajoghurt (g) Gurkenknabberstücke  80g, 80g	Vanillepudding (g) Tomatensalat (3,i)  80g, 80g	Mandarine  Eisberg-Orangensalat (g)  mit gerösteten Kernen 1 Stück, 80g, 20g	 80g, 80g
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 koffeinhaltig 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat	9 mit Süßungsmittel/n 10 enthält eine Phenylalaninquelle	Das DGE-Menü mit den gekennzeichneten Komponenten ist nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zusammengestellt und erfüllt die "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen". Weitere Informationen hierzu und zur DGE allgemein finden Sie auf der Website der DGE unter folgendem QR-Code: 		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	a:a1 - a4 Gluten.-erzeugnisse b Krebstiere.-erzeugnisse c Eier.-erzeugnisse d Fisch.-erzeugnisse e Erdnüsse.-erzeugnisse f Sojabohnen.-erzeugnisse g Milch.-erzeugnisse (Laktose)	h:h1-h8 Schalenfrüchte.-erzeugnisse i Sellerie.-erzeugnisse j Senf.-erzeugnisse k Sesamsamen.-erzeugnisse 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.		