











KW 4. Woche	Montag, 24.03.25	Dienstag, 25.03.25	Mittwoch, 26.03.25	Donnerstag, 27.03.25	Salat
DGE Menü 	Hähnchenbrust natur auf Paprikasoße (g) und Hirse (g,i) 100g, 150g, 150g	Pfannkuchen (a,a1,c,g) mit Beerenkompott (Blaubeere, Brombeere) 250g, 100g	Nudelaufbau mit Karotten und Erbsen in heller Soße (a,a1,a3,c,g) 350g	Seelachsfilet (d) mit Tomatensoße und Ofenkartoffeln 130g, 100ml, 200g	frischer Salat mit Hähnchen
Vegetarisches Menü	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen (f) dazu Fladenbrot (a,a1,k) 300ml, 75g	Blumenkohl- Kartoffelcremesuppe (g) dazu ein Roggenbrötchen (a,a1,a2) 300ml, 1 Stück	Milchreis (g) mit Apfelgrütze, Zimt und Zucker 300ml, 80ml, 20g	gebackener Kartoffelrösti mit buntem Blattsalat, Italian-Dressing und Käuterquark (g) 170g, 40g, 20ml, 80g	frischer Salat mit Mais
Nudelpoint (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße oder Karottenrahm (g) 100ml, 100ml	Käsesoße oder Würstchengulasch vom Schwein (2,3,8,i,j) 100ml, 100ml	Käsesoße oder Tomatensoße 100ml, 100ml	Käsesoße oder Bolognese aus Rinderhack (g,i) 100ml, 100ml	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü	frisches Obst  Möhrenstifte  mit Kräuterquark (g) 1 Stück, 80g, 20g	Joghurt mit Apfel und Granatapfel (g) Romana-Paprika-Salat  mit Essig-Öl-Dressing 80g, 80g, 20ml	Schokoladenpudding (g) Gurkensalat  mit Dill-Dressing 80g, 80g	Obstsalat  aus Apfel, Traube und Pfirsich bunter Krautsalat  80g, 80g	 
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 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.		