











KW 14. Woche	Montag, 31.03.2025	Dienstag, 01.04.25	Mittwoch, 02.04.25	Donnerstag, 03.04.25	Freitag,
<b>DGE Menü</b> 	Kartoffelgratin (Milch, Sahne, Gouda)(g,c) mit grünen Bohnen  350ml, 150g	Ratatouille aus Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomaten dazu Gnocchi (c)  250g, 150g	Linsen-Gemüse- Kartoffeleintopf (Karotte, Lauch, Sellerie) (i,l)  400ml	Flunderfilet (a,d,g) mit Dillsoße (g) und Gemüsereis  120g, 100ml, 150g	frischer Salat mit Hackbällchen
<b>Vegetarisches Menü</b>	Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Mehrkornbrötchen (i,a,a1,a2,a3,a4,k)  300ml, 1 Stück	vegetarische Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,c,g) und Champignonrahmsoße (g)  250g, 100ml	Grießbrei (g) mit Kirschen  300ml, 80g	Rührei (c,g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln  150g, 100ml, 150g	frischer Salat mit grüne Bohnen
<b>Nudelpoint</b> (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße oder Paprikarahm (g)  100ml, 100ml	Tomatensoße oder Bolognese vom Rind (3,g,i)  100ml, 100ml	Tomatensoße oder Spinat-Käsesoße (a,a1,a3,g)  100ml, 40g	Tomatensoße oder Rahmsoße mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein (c,g) 100ml, 100ml	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü	frisches Obst   Chinakohl-Tomatensalat  mit Essig-Öl-Dressing 1 Stück, 80g, 20ml	Fruchtquark mit  Himbeeren (g)  Möhren-Apfelsalat  80g, 80g	Götterspeise mit Vanillesoße (g)  Paprika-Gurken-Rohkost  80g, 20g, 80g	Birne   Eisbergsalat  mit Joghurt-Dressing (g) 1 Stück, 80g, 20ml	
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.		