

KW 2. Woche	Montag, 28,4,25	Dienstag, 29,4,25	Mittwoch,	Donnerstag,	Freitag,
<b>DGE Menü</b> 	Hähnchenschnitzel (a,a1) mit Bratensoße an Erbsen-Möhrengemüse (g) und Vollkornreis  120g, 100ml, 100g, 150g	Curry-Gemüsereis (Paprika, Erbsen, Zwiebeln) mit Ei (c,i,k)  350g			frischer Salat mit Hähnchen
<b>Vegetarisches Menü</b>	Gemüsesuppe (Möhre, Kartoffel, Lauch) mit Baguette(a,a1,a2)  300ml, 1Stück	Bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Mozzarella (g) dazu Joghurt-Dressing (g), und ein Brötchen (a,a1,a2) 150g, 60 ml, 1 Stück			frischer salat mit Erbsen
<b>Nudelpoint</b> (a/a1)  tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (g) oder Gemüsecremesoße (g)  100ml, 100ml	Käsesoße (g) oder Hähnchenrahmgulasch (g)  100ml, 100ml			
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü	Apfel   Eisberg-Tomaten-Salat  mit Essig-Öl-Dressing (j,l) 1 Stück, 80g	Stracciatellajoghurt (g)  Gurkensalat  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.		

