WOCHENPLAN KW 47 16.11-22.11.2026

WOHNEN& BETREUEN

GERICHT / TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ	Geflügelhackbraten an brauner Soße mit Erbsen und Kartoffelstampf	vegane gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Couscous	veg. Maultaschen in Brühe mit Gemüsestreifen (Möhre, Lauch, Sellerie), dazu ein Brötchen	Wildlachsfilet an heller Soße mit Blattspinat und Vollkornreis	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c,g	a,a1,i,j	a,a1	d,i,g	
VEGETARISCHES MENÜ	vegane Schupfnudel-Gemüsepfanne (Karotten, Romanobohnen, Brokkoli), mit Kräutersoße	Spätzle in Käsesoße	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung an buntem Salat und Joghurt-Dip	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c,g	a, a1, c, g	g,3	g,l,1,3	
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselde Nudelsoßen	Tomatensoße oder Bratensoße	Tomatensoße oder Schinkensahnesoße vom Schwein	Tomatensoße oder Brokkolisoße	Tomatensoße oder Hackfleisch vom Rind in Paprikasoße	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		1,2,3,8,a,a1,a3,g	g	g	
SALATBUFFET	Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Eisberg-Orangensalat mit gerösteten Kernen	bunter Krautsalat	Gurkensalat	
		g			
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE **DESSERT**	Birne	Beerenragout (Kirsche, Heidelbeere und Johannisbeere)	Fruchtquark mit Himbeeren	frisches Obst oder Obstsalat aus Apfel, Traube, Pfirsich	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE			g		

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Posphat
9 mit Süßungsmittel/n
10 enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE
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) -erzeugnisse

Die Komponenten mit diesem 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.

Weitere Informationen hierzu und zur DGE allgemein finden Sie auf der Website der DGE unter folgendem QR-Code:

Änderungen vorbehalten

Miteinander im Verbund esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE