WOCHENPLAN KW 48 23.11-29.11.2026

WOHNEN& BETREUEN

GERICHT / TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
DGE MENÜ	Hähnchenbrust (natur) auf Paprikasoße und Vollkornnudeln	Pfannkuchen mit Beerenkompott (Blaubeere, Brombeere)	Kürbiskokossuppe mit Mehrkornbrötchen	gedünstetes Seelachsfilet auf Gemüsebett (Möhre, Lauch, Sellerie), Honig-Senfsoße und Dampfkartoffeln	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,g	a,a1,c,g	a,a1,a2,a3,a4,	a,a1,d,g,i,j	
VEGETARISCHES MENÜ	Semmelknödeln an Pilzragout (Champignons, Austernseitlinge, Stockschwämmchen)	Gemüsepaella mit Paprika, Erbsen und Zucchini	Brokkoli-Kartoffelgratin	Süßkartoffelcurry mit Reis	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	a,a1,c		c,g		
NUDEL POINT (a/a1) täglich 2 wechselde Nudelsoßen	Käsesoße oder Karottenrahm	Käsesoße oder Würstchengulasch vom Schwein	Käsesoße oder Tomatensoße	Käsesoße oder Pesto Rosso	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE	g	2,3,8,i,j,g	g	g,,h,4,	
SALATBUFFET	Romana-Paprika-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Möhrenstifte mit Kräuterquark	Gurkensalat mit Dill-Dressing	Couscous Salat mit Tomaten und Feta	
		g		a,a1,g	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE **DESSERT**	Banane	Kirschjoghurt	Schokopudding	Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich	
ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE		g	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