




























KW 37. Woche	Montag, 8.9.	Dienstag, 9.9.	Mittwoch, 10.9.	Donnerstag, 11.9.	Freitag, 12.9
DGE Menü	Kartoffelgratin (Milch, Sahne, Gouda)(g,c) mit grünen Bohnen  350ml, 150g		Gemüsefrikadelle (Karotten, Kohlrabi, Lauch) mit pikanter Tomatensoße und Vollkorn-Penne (a,a1,a2,a4,i)  120g, 100ml, 150g	Flunderfilet (a,d,g) mit Dillsoße (g) und Gemüsereis  120g, 100ml, 150g	
Vegetarisches Menü		vegetarische Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,c,g) und Champignonrahmsoße (g) 250g, 100ml		gebackener Kartoffelrösti mit buntem Blattsalat, Italian-Dressing und Käuterquark (g) 170g, 40g, 20ml, 80g	
Nudelpoint (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen					
Dessert 	Wassermelone 80g	Vanillequark (g) 80g	Götterspeise mit Vanillesoße (g) 80g, 20g	Birne 1 Stück	Wir wünschen euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
Salat 	Chinakohl-Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing 80g,20ml	Möhren-Apfelsalat 80g	Kohlrabi-Gurken-Rohkost 80g, 20g, 80g	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing (g) 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	Die Komponenten mit dem  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: 		
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.		

KW 38. Woche	Montag, 15.9.	Dienstag, 16.9	Mittwoch, 17.9.	Donnerstag, 18.9.	Freitag, 20.9.
DGE Menü	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	Spinatlasagne (Sahnesoße, Feta) (a,a1,c,g)  400g	Backfisch vom Seelachs (a,a1,c,d,i) mit Remoulade (2,9,c,g,i) und Kartoffelecken  120g, 80ml, 200g	
Vegetarisches Menü				Spätzlepfanne (a,g,c) mit Möhren, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße (g) 300g, 100ml	
Nudelpoint (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen		Käsesoße (g) oder Hähnchenrahmgulasch (g) 100ml, 100ml			Wir wünschen euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
Dessert 	Apfel 80g	Stracciatellajoghurt (g) 80g	Vanillepudding (g) 80g	Pfirsich 1 Stück	
Salat 	Eisberg-Tomaten-Salat mit Essig-Öl-Dressing (j,i) 80g,20ml	Gurkensalat 80g	Tomatensalat (3,i) 80g	Eisberg-Orangensalat (g) mit gerösteten Kernen 80g, 20g	
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	Die Komponenten mit dem  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: 		
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.		

KW 39. Woche	Montag, 22.9.	Dienstag, 23.9.	Mittwoch, 24.9.	Donnerstag, 25.9.	Freitag, 26.9.
DGE Menü				Wildlachsfilet (d,i) an Kräutersoße (g) mit Blattspinat und Salzkartoffeln  120g, 100ml, 100g, 150g	 September
Vegetarisches Menü	Eieromelett (g) an heller Soße (g), mit Balkangemüse aus Mais, Brechbohnen und Paprika, dazu Kartoffeln 80g, 100ml, 80g, 150g		Milchreis (g) mit Apfelgrütze, Zimt und Zucker 300ml, 80ml, 20g	Curry von Karotte, Kichererbsen, Erbsen, Paprika und Kidneybohnen (g,1) mit Reis 170g, 150g	
<u>Nudelpoint</u> (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen					
Dessert 	Wassermelone 80g	Beerenragout (Erdbeere, Heidelbeere und Johannisbeere) 80g	Fruchtquark mit Himbeeren (g) 80g	frisches Obst oder Obstsalat aus Apfel, Traube, Pfirsich 1 Stück	Wir wünschen euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
Salat 	Möhrensalat 80g, 20ml	Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing 80g, 20ml	Bunter Bulgursalat (g,i,i) 80g	Gurkensalat 80g, 20g	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 koffeinhaltig 6 geschwärzt 7 gewachst	8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel/n 10 enthält eine Phenylalaninquelle	Die Komponenten mit dem  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: 		
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.		