




KW 24	Montag 09/06/2025	Dienstag 10/06/2025	Mittwoch 11/06/2025	Donnerstag 12/06/2025	Freitag,
DGE Menü				Seelachsfilet (d) mit Tomatensoße und Wildreis  130g, 100ml, 150g	
Vegetarisches Menü	Pfingsten	Ferien	kein Unterricht	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen (f) dazu Fladenbrot (a,a1,k) 300ml, 75g	
Nudelpoint (a/a1) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen				Käsesoße (g) oder Pesto Rosso (g, h, h1) 100ml, 50ml	Wir wünschen euch ein schönes Wochenende. Euer Mensateam
Dessert 				Apfel 1 Stück	
Salat 				bunter Krautsalat 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	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.		