



Speiseplan

KW 21: 23.05.22 - 27.05.22

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
Mo		asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und Glasnudeln <small>(A, A1,F)</small>	Bio-Spaghetti <small>(A1)</small> Sojabolognese <small>(F, I)</small>		Obst nach Saison	Wurst- <small>(2,9)</small> und Käseaufschnitt <small>(1)</small> Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten <small>A1, A2, A3</small>
Di		Hähnchenbrust mit Spargel-Karottenragout <small>(A,A1,G)</small> Schwenkkartoffeln <small>(G)</small>	Agnolotti Bärlauch <small>(A1,C,G)</small> Kräutersauce <small>(A1,G)</small>		Obst nach Saison	Sandwich mit Putenschinken Käse, Eisberg <small>(2,3,8,A1,G)</small>
Mi		Pasta mit Spargel und Lachs <small>(A,A1,C,D,F,G,I)</small>	vegetarischer Kartoffel-Spargelaufauf <small>(G)</small>		Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) <small>1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K</small>
Do	Himmelfahrt					
Fr	Brückentag - Mensa geschlossen -					
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.				

- Allergenkennzeichnung**
- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
 - B** Krebstiere
 - C** Eier
 - D** Fisch
 - E** Erdnüsse
 - F** Soja
 - G** Milch
 - H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
 - I** Sellerie
 - J** Senf
 - K** Sesamsamen
 - L** Schwefeldioxid u. Sulfide
 - M** Lupinen
 - N** Weichtiere

Das DGE-Menü 2 und das DGE-Dessert entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten