




# MENÜPLAN

30.09.-04.10.2024



KW 40 Schulwoche 7	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024
<b>Salatbuffet</b>	<b>bunte Blattsalate</b> mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing <b>S</b> , Cocktaildressing <b>L</b> oder Joghurtdressing <b>L</b> mit <b>verschiedenen</b> <b>Toppings</b> (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...)			<b>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b>	
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Hühnerfrikassee</b>  mit Reis	<b>Nudelauflauf</b> mit Gemüse und Käse überbacken	<b>Vegane „Chicken“-Nuggets</b> mit Kroketten	<b>Mensa geschlossen</b>	<b>Mensa geschlossen</b>
Allergene	G L	L W	L W Sesam		
<b>Menü 2</b>	<b>Maultaschen mit Tomatensauce</b>	<b>Rührei, Rahmspinat und Kartoffelstampf</b>	<b>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b> mit Backerbsen	<b>Tag der deutschen Einheit</b>	<b>schulinterne Lehrkräftefortbildung</b>
Allergene	E L W	E L	10 L		
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Dessert*</b>	<b>Obst</b>		
Allergene					
*Äpfel, Birnen (gibt es auch alternativ an den Tagen mit einem anderen Nachtisch)					



Änderungen vorbehalten!

1	mit Farbstoff	5	Schalenfrüchte	E	Eier	L	Laktose	R	Rindfleisch 
3	mit Antioxidationsmittel	8	Soja	F	Fisch 	Lu	Lupine	S	Senf
4	mit Geschmacksverstärker	10	Sellerie	G	Geflügel 	P	Schweinefleisch 	W	Glutenhaltiges Getreide

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten spricht uns bitte an!