






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menu 1 	Gemüse Eintopf Vollkornbrötchen ^(A1,A4,A5,N)	Putengeschnetzeltes ^(G) Couscous ^(A1) Blattsalat	Nudeln ^(A1) m. Frischkäsesoße ^(G) Gemüsespieß (Paprika, Zucchini, Aubergine) Gurkensalat ^(G)	Gnocchis ^(A1) mit Tomatenrahmsauce ^(G) bunter Salat
Menu 2	Gaisburger Marsch ^(Rind, A1) mit Kartoffeln und Spätzle Vollkornbrötchen ^(A1,A4,A5,N)	marokkanische Couscous- pfanne ^(A1) mit Karotten Joghurdip ^(G) Blattsalat		
Snack				
Nachtisch	Apfel-Zimt-Muffins ^(A1,C,G) 	Schokopudding ^(G) 	Apfelmus mit Sahne ^(G) 	Himbeerquark ^(G) 



= Die Triangel ist zertifiziert nach dem "DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Das gesundheitsfördernde Angebot Menu 1 ist an dem Logo erkennbar.

Zu jedem Salat gibt es ein Tagesdressing. Allergene siehe Aushang.

Trotz sorgfältiger Planung kann es kurzfristig zu Änderungen des Speiseplans kommen. Wir informieren die Essensteilnehmer dann per Aushang in der Mensa.

Wir, die ehrenamtlichen Kocheltern, bemühen uns täglich frisch mit Lebensmitteln von regionalen Erzeugern und Lieferanten zu kochen. Es geht uns dabei auch um Nachhaltigkeit bei der Müllvermeidung. Wir portionieren deshalb zurückhaltend; gerne geben wir Nachschlag.

Hinweise über Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene: (A enthält Gluten), A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C (Hühner-) Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Sojabohnen, G Milch und Milchprodukte, (H Schalenfrüchte), H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfid/Schwefeldioxid, P Lupine, Q Weichtiere

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärkern, 5: enthält Sulfid/geschwefelt, 6: mit Nitritpökelsalz, 7: mit Phosphat, 8: mit Süßungsmittel(n)