







	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menu 1 	gebackenes Seelachsfilet ^(A1) Tomatenreis grüner Salat	Gnocchis ^(C) mit Käsesoße ^(G) Tomaten-Gurken-Salat	Ratatouille mit Reis grüner Salat	Spaghetti ^(A1) mit Bolognese ^(Schwein, Rind) grüner Salat
Menu 2	Grünkernküchle ^(A1,C) Tomatenreis grüner Salat			Spaghetti ^(A1) mit Tomatensoße grüner Salat
Snack	siehe tagesaktueller Aushang	siehe tagesaktueller Aushang	siehe tagesaktueller Aushang	
Nachtisch	Traubenjoghurt ^(G) 	Schokopudding ^(G) mit Vanillesoße ^(G) 	Erdbeerquark ^(G) 	Wassermelone 

 = 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)