

Woche vom 16.09. - 19.09.19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menu 1 	asiatische Gemüsenudeln ^(A1) mit Karotten, Keimlingen und Kokosmilch	Seelachs bordelaise ^(A1,D) Kartoffelsalat	Gyros wilde Kartoffeln ^(A1) Zaziki ^(G)	Hähnchengeschnetzeltes ^(G) Vollkornreis
Menu 2		Valess Schnitzel "Toskana" mit Tomatenfüllung ^(A1,A4,C,G) , Kartoffelsalat	Grünkernbratlinge ^(A1,C) wilde Kartoffeln Zaziki ^(G)	Vollkornreis mit Paprika-Mais-Gemüse
Salat 	grüner Salat	Rohkost-Sticks, Joghurdip ^(G)	grüner Salat	Karottensalat
Snack				
Nachtisch	Obst der Saison 	Eis ^(G)	Apfeltraum mit Joghurt ^(G) 	Schokopudding ^(G) mit Vanillsoße ^(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.

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 Geschmacksverstärker

- 5: enthält Sulfid / geschwefelt
- 6: mit Nitritpökelsalz

- 7: mit Phosphat
- 8: mit Süßungsmittel(n)