









Plan 33.Woche	Montag,13.08	Dienstag, 14.08	Mittwoch, 15.08	Donnerstag, 16.08	Freitag, 17.08
					
Menü 1	hausgemachte Frikadelle mit einer Zwiebelsoße, an grünen Bohnen und Salzkartoffeln	"Wiener Backhändl" Hähnchenbrust paniert und gebacken, hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln	Reispfanne "vegi" Wildreismischung&Gemüse wie Karotte,Sellerie,Lauch Paprika und Mais, kalte Joghurtsoße	frisch gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Dillsoße, Lauch-Maisgemüse und Vollwertreis	gefüllte Ofenschnitzel kleine Schnitzel mit Käse und gek. Schinken gefüllt aus dem Ofen, Bratensoße, Broccoli und Salzkartoffeln
	aWeizen/c/i/e/o/14/	aWeizen/c/g/3/	i/g/	g/i/	13/7/i/g/
Menü 2	zartes Rührei an Rahmspinat und Salzkartoffeln	vegetarische Kohlroulade in Röstzwiebelsoße mit Kartoffelstampf	Canneloni "Ricotta/Spinat" gefüllte Nudelrollen in Käsesoße überbacken	Gemüse-Reisbouletten aus Zucchini,Reis,Möhre,Lauch, Paprika und Blattspinat, Sesamkartoffeln und einer kalten Käsecreme	Möhreneintopf mit Kartoffeln und einem Käsebrötchen
	i/g/	aWeizen/i/g/f/	aWeizen/g/c/i/	aWeizen/g/i/	aWeizen/i/g/
Nudelpoint					
(a/Weizen)	Käsesoße (g/i/)	Käsesoße (g/i/)	Käsesoße (g/i/)	Käsesoße (g/i/)	
tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Gemüsecreme (i/g/)	Champignons a la creme(g/i/)	Bolognese (i/14/e/)	Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst	Fruchtquarkdessert mit Himbeeren	Grütze vom Apfel mit Zimt abgeschmeckt, Vanillesoße	Kompott Ananas oder fr. Obst	Dessertbecher
		gemischte Blattsalate und Möhre, mit Essig-Öl-Dressing		Chinakohl mit Frenchdressing	
		g	g	g/o	g/6/e
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basisder Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i>		
	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.		
	5)mit Farbstoff	13)Schwein	Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen		
	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	Euer/Ihr Mensateam		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel			
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre			
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte			
	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse			
	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam			
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite			
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine			
	f)Sojaeiweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			