










| Plan 35. Woche | Montag, 27.08 | Dienstag, 28.08 | Mittwoch, 29.08 | Donnerstag, 30.08 | Freitag, 31.08 |
|--|--|---|--|---|---|
| Menü 1  | Pfannengyros von der Pute mit reichlich Zwiebeln und Gemüsestreifen, an würzigem Tzatziki und Djuwitschreis |  Spaghetti "Bolognese" Hackfleischsoße vom Rind, mit Knoblauch und ital. Kräutern abgeschmeckt, frisch geriebener Hartkäse |  Käsespätzle, frische Spätzle abwechselnd geschichtet mit gebratenen Zwiebeln & Käse, gebacken |  Dorschnuggets an buntem Kartoffelsalat mit Radiesen, Möhre, frischer Gurke und Ei | zart geschmorte Schaschlikspieße in ihrer Soße, Risoleekartoffeln |
| | e/i/g/ | aWeizen/i/g/14 | a/i/g/c/ | aWeizen/g/c | 13/e/g/ |
| Menü 2 |  Spinatbällchen an einer hellen Soße mit Petersilienkartoffeln | hausgemachte Grießschnitte in Butter gebraten, heißes Beerenobst | vegetarische Spieße mit Soja, Zwiebel, Paprika in würziger Soße gegart, Cous-Cous | Möhrenspieß im Backteig, Kräuterschmand & Widreismischung (Vollkorn) | gefüllte Zucchini mit Karotte, Lauch und Paprika an einer Tomatensoße und Vollkornspirellis |
| | aWeizen/g/i/c/ | aWeizen/g/ | aWeizen/i/f/e/h | (aWeizen/c/g) | i/gWeizen/ |
| Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen | Käsesoße (i/g) Broccolissoße (g) | Käsesoße (i/g) Letscho, geschmorte Paprika in Soße (g/i) | Käsesoße (i/g) Hackfleischsoße mit Mais und Lauch (i/g) | Käsesoße (i/g) Spinatsoße (g/i) |  |
| Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig | frisches Obst Coleslawsalat amerikanischer Krautsalat | Vanillepudding mit Fruchtsoße Pfirsich Apfel-Möhrensalat | Fruchtjoghurt "Heidelbeer" | Kompott Birne oder fr. Obst | frisches Obst angemachter Tomatensalat |
|  | g/c/ | g | g | | |
| Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten | 1)Milcheiweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig a)glutenhaltig | 9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre h)Schalenfrüchte | Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung <i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i> Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. |  | |
| Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein | b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact. | i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse | Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung. Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen Euer/Ihr Mensateam | | |