








Plan36. Woche	Montag, 03.09	Dienstag, 04.09	Mittwoch, 05.09	Donnerstag, 06.09	Freitag, 07.09
	Menü 1 "Königsberger Klopse" kleine Gehacktesbällchen in einer hellen Soße, Petersilienkartoffeln aWeizen/13/c/g/i	 Gulasch von der Putenkeule in kräftiger Soße mit Gemüsewürfeln (Sellerie, Lauch, Möhre) Vollkornreis i/g/	 hausg. Gemüsekadelle aus Hafer, Spinat, Karotte, Paprika, Lauch, Kartoffel, mit Aioli und Nudelsalat mit Erbsen, Möhre und Mandarine a/c/g/i	 Fischpfanne "Helgoland" Seefischwürfel wie z.B. Dorsch und Seelachs auf Bratkartoffeln, Möhre, Poree, Sellerie&Zwiebeln gegart Kräuterbutter i/g	Rinderbraten in seiner Soße mit Bohnengemüse und Spätzle a(Weizen)/i/h/14
	Menü 2 Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln mit viel asiatischen Gemüsen wie Mu-Er Pilze, Lauch, Möhre, Zuckerschoten Lotuswurzel, Currysoße a(Weizen)g/i	vegetarische Bolognese mit Soja und Gemüsen wie Lauch Karotte, Zucchini und Sellerie Vollkornnudeln und ital. Hartkäse a(Weizen)g/i	Käse "Feta Art" mit getr. Tomaten, Lauch, Aubergine, Paprika und Kürbis, in der Teigrolle, mit Tomatenreis und Aioli-Dip aWeizen/i/g/10	bunter Eintopf mit Gemüsen quer durch den Garten, veg. Wiener und Reiseinlage, ein Vollkornbrötchen a(Weizen)i	Reissalat mit getrockneten Tomaten, frischen Gurken, Zwiebel und Paprika mit veg. "Wiener Würstchen" a(Weizen)g
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsößen	Tomatensoße (i) Karottencreme (g/i)	Tomatensoße (i) Broccolicreme (g/i)	Tomatensoße (i) Hackfleisch in Paprikasoße (i)	Tomatensoße (i) Lauchrahm (g/i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter dressing g	Caramelpudding mit Vanillesoße g/e	hausgemachter Fruchtjoghurt mit Vanille und Waldbeeren g	Pfischkompott oder frisches Obst Gurkensalat (g)	Joghurtbecher
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	9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre	Wenn ihr die mit Logo  ekennezeichneten 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" Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i> <i>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</i> Euer/Ihr Mensateam		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	h)Schalenfrüchte i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse			