












Plan 37.Woche	Montag,10.09	Dienstag,11.09	Mittwoch, 12.09	Donnerstag,13.09	Freitag, 14.09
Menü 1 	Curywurst an einer pikanten Soße mit hausgemachten Kartoffelecken i/13/7/g/h/e/	 Cordon Bleu vom Schwein gef. mit Schinken und Käse an Erbsen in Rahm und Kartoffelpüree g/i/7/c/aWeizen/	 vegetarische Frühlingsrolle an einer Currysoße mit buntem Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lotuswurzel,Lauch und Möhre, Vollkornreis a/c/e/f/g/i	 gebratener Seefisch an Kartoffelsalat mit Lauch, Mais Tomate, Möhre, Gurke und Ei Zitronenecke aWeizen/c/g/i/d/	Zwiebel-Sahnehähnchen Hähnchenbrust in einer Rahmsoße mit geschmorten Zwiebeln gebacken, Möhrengemüse,Salzkartoffeln g/i/
	 frische Gemüsepfanne mit Broccoli,Kohlrabi,Bohnen Blumenkohl und Paprika unter der Kartoffelhaube gebacken mit Kräutersoße g/i/	 Falaffelbällchen auf Möhren-Lauchgemüse mit Fladenbrot aWeizen/i/k/m/e/h/	 vegetarische Maultaschen mit einer Gemüsefüllung aus Karotte,Lauch,Sellerie,Spinat Petersilie, in Tomatensoße gegart mit Käse überbacken aWeizen/i/c/g/	 gefüllter großer Hefekloß mit Vanillecreme aWeizen/g/	 vegetarische Pizzaschnitte belegt mit frischer Paprika, Zucchinistreifen, Karotte, Lauch und Mais aWeizen/gg/i/
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (i/g) Letscho, geschm.Paprika (i)	Käsesoße (i/g) Blumenkohl-Broccolisofe (g/i)	Käsesoße (i/g) Huhnfleisch in ital.Gemüse Zwiebel,Zucchini,Aubergine(i)	Käsesoße (i/g) Mais-Lauchsoße (g/h/i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst frische Pflücksalate mit Zitronendressing g/	hausgemachte Grießspeise mit einem Kirschtopping g/aWeizen	Mandarinquark Möhrenstücke mit Cocktaildip g/	Kompott Birne oder fr.Obst angemachter Gurkensalat g/2/	frisches Obst
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	1)Milcheiweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre h)Schalenfrüchte i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse	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.</i> <i>Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i> <i>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i> Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste <i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i> <i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i> Euer/Ihr Mensateam	