








Plan 38.Woche	Montag, 17.09	Dienstag, 18.09	Mittwoch, 19.09	Donnerstag, 20.09	Freitag, 21.09
<b>Menü 1</b>	Hamburger zum "selber bauen" Rinderfrikadelle (14/i/aWeizen/c)	 kleine Putenschnitzel(15) im Parmesanteig(g/c/a) gebacken, Tomatenspaghetti(a/c)	 großer Süßmais Kolben mit Kräuterbutter und Kürbis- Kartoffelpüree(g)	 gebackenes Schollenfilet(aWeizen/c) mit Tartarsoße(g/c) und einem Kartoffelsalat "Essig-Öl" mit frischer Gurke und Tomaten	Hähnchenkeulen(15/e) an Geflügelrahmsoße(g) Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g)
		Burgerbrötchen(aWeizen/c/g), Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Zwiebel, Cocktailsoße(g), Kartoffelsalat(c/g)			
	 Gemüse-Reisfrikadelle(aWeizen/i/c)				
	"Omas" Milchreis(g) mit Kirschgrütze und Zimt & Zucker	aus Gemüsen wie Zucchini, Möhre Blattspinat, Kohlrabi und Lauch, Kartoffelstapf(g) und Schnittlauchsoße(g)	Chili sin Carne, vegetarisches Chili mit Soja(f/h), Paprika, Mais und Möhre, dazu Kartoffelecken(e)	Kartoffelaufauf(c/g) mit Möhre, Blumenkohl und Broccoli, tomatisierte helle Soße(g)	Sellerieschnitzel(a/i/c) an milder Kräutersoße mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g)
<b>Nudelpoint</b>					
(a/Weizen)	fruchtige Tomatensoße (i)	fruchtige Tomatensoße (i)	fruchtige Tomatensoße (i)	fruchtige Tomatensoße (i)	
tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Kräuterrahm (i/g)	Letscho (i/3)	Gulasch mit Paprika (14/i/3)	Kürbispesto (g/h)	
<b>Salat und Dessert</b> <b>jeweils zu jedem</b> <b>Auswahlmenü</b> <b>zugehörig</b>	frisches Obst	hausgemachter Fruchtjoghurt(g) "Banane-Schokolade"	Vanillepudding(g) mit hausgemachter Kirschsoße	Kompott Pflaume oder frisches Obst	frisches Obst
	Gurkenknabberstücke in Kräuterquark(g)	Chinakohlsalat mit Mandarinendressing (g)	gemischter Beilagensalat(g) aus Möhre, Paprika, Mais und Eisbergsalat		
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	 Wenn ihr die mit Logo gekennzeichneten Menükomponenten wählt,		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung		
Diese mit Zahlen	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung		
gekennzeichneten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</i>		
Zusatzstoffe sind in den	5)mit Farbstoff	13)Schwein	<i>Basis der Zertifizierung ist der</i>		
Speisen enthalten	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	<i>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i>		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	<i>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</i>		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	<i>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</i>		
	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	<i>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i>		
Diese mit Buchstaben	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	<b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b>		
gekennzeichneten	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	<i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser</i>		
Allergene können in den	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite	<i>geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i>		
Speisen enthalten sein	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	<i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und</i>		
	f)Sojaweiweiß	n)Weichtiere	<i>sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i>		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse	Euer/Ihr Mensateam		

