









Plan 39.Woche	Montag,24.09	Dienstag, 25.09	Mittwoch, 26.09	Donnerstag, 27.09	Freitag, 28.09
					
<b>Menü 1</b>	hausgemachte Frikadelle(aWeizen/c/o/14) mit einer Zwiebelsoße(i), an grünen Bohnen und Salzkartoffeln	"Wiener Backhändl" Hähnchenbrust paniert(15/aWeizen/c) und gebacken, hausgemachte Remouladensoße(g/c/3) und Bratkartoffeln	Reispfanne "vegi"(i) Wildreismischung&Gemüse wie Karotte,Sellerie,Lauch Paprika und Mais, kalte Joghurtsoße(g)	frisch gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Dillsoße(3/g), Lauch-Maisgemüse(h/g) und Vollwertreis	gefüllte Ofenschnitzel(13/g/7) kleine Schnitzel mit Käse und gek. Schinken gefüllt aus dem Ofen, Bratensoße(i), Broccoli und Salzkartoffeln
 <b>Let's Koch</b>					
<b>Menü 2</b>	 zartes Rührei(c/g) an Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln	vegetarische Kohlroulade(aWeizen/c/) in Röstzwiebelsoße(i) mit Kartoffelstampf(g)	Canneloni "Ricotta/Spinat" gefüllte Nudelrollen(aWeizen/g/i/c) in Käsesoße(g) überbacken	Gemüse-Reisbouletten(aWeizen/i/c) aus Zucchini,Reis,Möhre,Lauch Paprika und Blattspinat, Sesamkartoffeln(k/e) und einer kalten Käsecreme(g)	Möhreneintopf(i) mit Kartoffeln und einem Käsebrötchen(aWeizen/g)
<b>Nudelpoint</b>					
(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)	
<b>Salat und Dessert</b>	frisches Obst	Fruchtquarkdessert(g) mit Himbeeren	Grütze vom Apfel mit Zimt abgeschmeckt, Vanillesoße(g)	Kompott Ananas oder fr. Obst	Dessertbecher
<b>jeweils zu jedem Auswahlnenü zugehörig</b>		gemischte Blattsalate und Möhre, mit Essig-Öl-Dressing		Chinakohl mit Frenchdressing(g/o)	
					g/6/e
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	<b>Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung</b>		
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	<b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b>		
	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 <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und sind bemüht <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen</b>		
	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)Sojaweiweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			
			