








Plan 43. Woche	Montag, 22.10	Dienstag, 23.10	Mittwoch, 24.10	Donnerstag, 25.10	Freitag, 26.10
Menü 1 	Curywurst(13/9/6/i/o/f) an einer pikanten Soße(i) mit hausgemachten Kartoffelecken(h)	 Cordon Bleu(aWeizen/5/6/i/o/g) vom Schwein gef. mit Schinken und Käse an Erbsen in Rahm(g) und Kartoffelpüree(g)	 vegetarische Frühlingsrolle(aWeizen/f/g/ci) an einer Currysoße(g) mit buntem Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lotuswurzel, Lauch und Möhre, Vollkornreis	 gebratener Seefisch(aWeizen/d) an Kartoffelsalat(c/g) mit Lauch, Mais Tomate, Möhre, Gurke und Ei Zitronenecke	Zwiebel-Sahnehähnchen Hähnchenbrust(15) in einer Rahmsoße(g/i) mit geschmorten Zwiebeln gebacken, Möhrengemüse, Salzkartoffeln
	 frische Gemüsepfanne mit Broccoli, Kohlrabi, Bohnen Blumenkohl und Paprika unter der Kartoffelhaube(g) gebacken mit Kräutersoße(g/i)	Falaffelbällchen(aWeizen/c/f/g/i/o) auf Möhren-Lauchgemüse(g) mit Fladenbrot(aWeizen/Gerste/f/g/k)	vegetarische Maultaschen(aWeizen/c/i/g) mit einer Gemüsefüllung aus Karotte, Lauch, Sellerie, Spinat Petersilie, in Tomatensoße(i) gegart mit Käse(g) überbacken	gefüllter großer Hefekloß(aWeizen/3/g/c) mit Vanillecreme(g)	vegetarische Pizzaschnitte(aWeizen/g/i) belegt mit frischer Paprika, Zucchiniestreifen, Karotte, Lauch und Mais
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	hausgemachte Grießspeise(aWeizen/g) mit einem Kirschtopping	Mandarinenquark(g)	Kompott Birne oder fr. Obst	frisches Obst
	frische Pflücksalate mit Zitronendressing(g)		Möhrenstücke mit Cocktaildip(g/c)	angemachter Gurkensalat(g)	
	1) Milcheiweiß 2) Süßungsmittel Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten 3) Säuerungsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) mit Farbstoff 6) Konservierungsstoffe 7) mit Phosphat 8) chininhaltig 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.	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. 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> 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	