







Plan44.Woche	Montag, 29.10	Dienstag, 30.10	Mittwoch, 31.10	Donnerstag, 01.11	Freitag, 02.11
	Hamburger zum "selber bauen"	 kleine Putenschnitzel(15) im		 gebackenes	Hähnchenkeulen(15/e) an
Menü 1	Rinderfrikadelle(14/i/aWeizen/c) im Burgerbrötchen(aWeizen/c/g), Tomate,Gurke, Eisbergsalat und Zwiebel,Cocktailsoße(g), Kartoffelsalat(c/g)	Parmesanteig(g/c/aWeizen), gebacken, Tomatenspaghetti(aWeizen/c)	Reformationstag	Schollenfilet(aWeizen/c) mit Tartarensauce(g/c) und einem Kartoffelsalat "Essig-Öl" mit frischer Gurke und Tomaten	Geflügelrahmsauce(g) Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g)
	 "Omas" Milchreis(g) mit Kirschgrütze und Zimt & Zucker	Gemüse-Reisfrikadelle(aWeizen/i/c) aus Gemüsen wie Zucchini, Möhre Blattspinat,Kohlrabi und Lauch, Kartoffelstampf(g) und Schnittlauchsoße(g)		Kartoffelauflauf(c/g) mit Möhre, Blumenkohl und Broccoli, tomatisierte helle Soße(g)	Sellerieschnitzel(aWeizen/i/c) an milder Kräutersauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g)
Menü 2					
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	fruchtige Tomatensoße (i) Kräuterrahm (i/g)	fruchtige Tomatensoße (i) Letscho (i/3)		fruchtige Tomatensoße (i) Kürbispesto (g/h)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst Gurkenknabberstücke in Kräuterquark(g)	hausgemachter Fruchtjoghurt(g) "Banane-Schokolade" Chinakohlsalat mit Mandarinendressing (g)		Kompott Pflaume oder frisches Obst	frisches Obst
					
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulpflege		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	"DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege" Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.		
	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst			
	5)mit Farbstoff	13)Schwein			
	6)Konservierungsstoffe	14)Rind			
	7)mit Phosphat	15)Geflügel			
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	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.		
Allergene können in den Speisen enthalten sein	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen		
	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse			
	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam			
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite			
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	Euer/Ihr Mensateam		
	f)Sojaweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			