










Plan45.Woche	Montag,05.11	Dienstag, 06.11	Mittwoch, 7.11	Donnerstag, 8.11	Freitag, 9.11
					
Menü 1	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(g) und Vollwertreis	gefüllte Ofenschnitzel(13/g/7) kleine Schnitzel mit Käse und gek. Schinken gefüllt aus dem Ofen, Bratensoße(i), Broccoli und Salzkartoffeln
 Let's Koch					
Menü 2	 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)
Nudelpoint					
(a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (g/i) Gemüsecreme (i/g)	Käsesoße (g/i) Champignons a la creme(g/i)	Käsesoße (g/i) Bolognese (i/14/e)	Käsesoße (g/i) Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst	Fruchtquarkdessert(g) mit Himbeeren	Grütze vom Apfel mit Zimt abgeschmeckt, Vanillesoße(g)	Kompott Ananas oder fr. Obst	Dessertbecher
		gemischte Blattsalate und Möhre, mit Essig-Öl-Dressing		Chinakohl mit Frenchdressing(g/o)	g/6/e
	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 Schulverpflegung		
Diese mit Zahlen	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</i>		
gekennzeichneten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	<i>Basisder Zertifizierung ist der</i>		
Zusatzstoffe sind in den	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<i>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i>		
Speisen enthalten	5)mit Farbstoff	13)Schwein	<i>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</i>		
	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	<i>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</i>		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	<i>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i>		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
Diese mit Buchstaben	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	<i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser</i>		
gekennzeichneten	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	<i>geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i>		
Allergene können in den	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	<i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und</i>		
Speisen enthalten sein	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite	<i>sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i>		
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	Euer/Ihr Mensateam		
	f)Sojaeiweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			