







Plan 46. Woche	Montag, 12.11	Dienstag, 13.11	Mittwoch, 14.11	Donnerstag, 15.11	Freitag, 16.11
					
Menü 1	paniertes Schnitzel(aWeizen/c/13) an einer Champignonsoße(g/i) Blumenkohl und Petersilien- kartoffeln	gefüllte Paprikaschote mit Rindfleischfüllung(aWeizen/o/c), geschmort in Tomatensoße(i), Butterreis(g)	vegetarisches Geschnetzeltes Geschnetzeltes(f/g/i) in heller Soße(g) mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie Paprika, Karotte) & Vollwertreis	Seelachsfilet(d) auf bunten Gemüsen wie Poree, Paprika, Karotte, Sellerie(i) grünen Bohnen und Mais, Dillsoße(g) und Kartoffelpüree(g)	hausgemachte Lasagne Nudelplatten(aWeizen/g) und ital. Fleischsoße(i) "Bolognese" geschichtet und gebacken
					
Menü 2	Kaiserschmarrn, süße Mehlspeise(aWeizen/g/c) mit Mandeln(h) und Rosinen(10), Apfel,- & Birnenmus zur Wahl	 Kartoffel-Blumenkohlauf mit Cheddarsoße(c/g/i)	Kartoffeleintopf mit reichlich Suppengemüse wie Lauch, Sellerie(i) und Möhre, eine Käsebrezel(aWeizen/g/c) als Beilage	Tortellinipfanne, Käsetortellini(aWeizen/g/c/i) mit frischen Gemüsenstreifen aus Lauch, Tomate, Möhre, Kohlrabi mit Käsesoße(g) gratiniert	Blumenkohl- Käsemedallion(aWeizen/c/g) an einer hellen Soße(g), und hausgemachtes Kartoffelpüree(g)
Nudelpoint					
(a/Weizen)	Tomatensoße (i)	Tomatensoße (i)	Tomatensoße (i)	Tomatensoße (i)	
tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Basilikumrahm (g/i)	Champignonsoße i/g	Mini-Fleischbällchen in Rahmsoße (i/13/g)	Käsesoße (g/i)	
Salat und Dessert	frisches Obst	Vanillepudding(g) mit Birken und Apfelstücken	Kirschquark(g) mit Splintern von dunkler Schokolade	Kompott Aprikose oder frisches Obst	Bananen
jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	Bunter Krautsalat mit Petersilie und Möhre			angemachter Tomaten-Gurkensalat(g)	
					
	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	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
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	<i>Euer/Ihr Mensateam</i>		
			