








Plan 50.Woche	Montag, 10.12	Dienstag, 11.12	Mittwoch, 12.12	Donnerstag, 13.12	Freitag, 14.12
	Hamburger zum "selber bauen"	 kleine Putenschnitzel(15) im Parmesanteig(g/c/aWeizen), gebacken, Tomatenspaghetti(aWeizen/c)	 großer Süßmais Kolben mit Kräuterbutter(g) und Kürbis- Kartoffelpüree(g)	 gebackenes Schollenfilet(aWeizen/c) mit Tartarsoße(g/c) und einem Kartoffelsalat "Essig-Öl" mit frischer Gurke und Tomaten	Hähnchenkeulen(15/e) an Geflügelrahmsoße(g) Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g)
<b>Menü 1</b>	Rinderfrikadelle(14/i/aWeizen/c) im Burgerbrötchen(aWeizen/c/g), Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Zwiebel, CocktailsöÙe(g), Kartoffelsalat(c/g)				
	 Gemüse-Reisfrikadelle(aWeizen/i/c) "Omas" Milchreis(g) mit Kirschgrütze und Zimt & Zucker	aus Gemüsen wie Zucchini, Möhre Blattspinat, Kohlrabi und Lauch, Kartoffelstampf(g) und SchnittlauchsoÙe(g)	Chili sin Carne, vegetarisches Chili mit Soja(f), Paprika, Mais und Möhre, dazu Kartoffelecken(e)	Kartoffelauf lauf(c/g) mit Möhre, Blumenkohl und Broccoli, tomatisierte helle SoÙe(g)	Sellerieschnitzel(aWeizen/i/c) an milder KräutersoÙe mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g)
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde NudelsöÙen	fruchtige TomatensoÙe (i) Kräuterrahm (i/g)	fruchtige TomatensoÙe (i) Letscho (i/3)	fruchtige TomatensoÙe (i) Gulasch mit Paprika (14/i/3)	fruchtige TomatensoÙe (i) Kürbispesto (g/h)	
<b>Salat und Dessert</b> jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig	frisches Obst Gurkenknabberstücke in Kräuterquark(g)	hausgemachter Fruchtjoghurt(g) "Banane-Schokolade" Chinakohlsalat mit Mandarinendressing (g)	Vanillepudding(g) mit hausgemachter KirschsoÙe gemischter Beilagensalat(g/c) aus Möhre, Paprika, Mais und Eisbergsalat	Kompott Pflaume oder frisches Obst	frisches Obst
					
	1)Milcheiweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiß 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 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. 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		