










Plan 51.Woche	Montag,17.12	Dienstag,18.12	Mittwoch,19.12	Donnerstag, 20.12	Freitag, 21.12
					
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 Ofenkartoffeln(g/h)	Reispfanne "vegi"(i) Wildreismischung&Gemüse wie Karotte,Sellerie,Lauch Paprika und Mais, kalte Joghurtsoße(g)	frisch gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Dillsoße(3/g), mit Vollkornreis	gefüllte Ofenschnitzel(13/g/7) kleine Schnitzel mit Käse und gek. Schinken gefüllt aus dem Ofen, Bratensoße(i), Kaisergemüse und Salzkartoffeln
 Let's Koch					
Menü 2	 zartes Rührei(c/g) an Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln	Spätzlepfanne(aWeizen/g/c) mit Sellerie,Lauch,Möhre und Zucchini, dazu Kräutersoße(i/g)	Canneloni "Ricotta/Spinat" gefüllte Nudelrollen(aWeizen/g/i/c) in Käsesoße(g) überbacken	Kräuterkartoffeln mit kalter Käsecreme(g)	Möhreneintopf(i) mit Kartoffeln und einem Käsebrötchen(aWeizen/g)
Nudelpoint					
(a/Weizen)	Käsesoße (g/i)	Käsesoße (g/i)	Käsesoße (g/i)	Käsesoße (g/i)	
tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Gemüsecreme (i/g)	Champignons a la creme(g/i)	Bolognese (i/14/e)	Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert	frisches Obst	Fruchtquarkdessert(g) mit Himbeeren	Grütze vom Apfel mit Zimt abgeschmeckt, Vanillesoße(g)	Kompott Ananas oder fr. Obst	Dessertbecher
jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig		gemischte Blattsalate und Möhre, mit Essig-Öl-Dressing		knackiger Gurkensalat(g)	
					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		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</i>		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	<i>Basis der Zertifizierung ist der</i>		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<i>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i>		
	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 gekennzeichneten	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	<i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i>		
Allergene können in den Speisen enthalten sein	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	<i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i>		
	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	<i>Euer/Ihr Mensateam</i>		
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite			
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine			
	f)Sojaweiweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			