









| Plan03 .Woche  | Montag,14.01   | Dienstag, 15.01   | Mittwoch, 16.01   | Donnerstag, 17.01   | Freitag, 18.01  |
|--|--|---|---|---|---|
| <b>Menü 1</b><br> | Curywurst(13/9/6/i/o/f) an einer pikanten Soße(i) mit hausgemachten Kartoffelecken(h)  | <br><b>Cordon Bleu</b><br>(aWeizen/5/6/i/o/g/13)<br>mit Schinken(13) und Käse(g) gefüllt, an Rahmerbsen(g) und Kartoffelpüree(g) | <br>vegetarische<br>Frühlingsrolle(aWeizen/f/g/ci) an einer Currysoße(g) mit buntem Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lotuswurzel,Lauch und Möhre, Vollkornreis   | <br>gebratener Seefisch(aWeizen/d) an Kartoffelsalat(c/g) mit Lauch, Mais Tomate, Möhre, Gurke und Ei Zitronenecke | Zwiebel-Sahnehähnchen Hähnchenbrust(15) in einer Rahmsoße(g/i) mit geschmorten Zwiebeln gebacken, Möhrengemüse,Salzkartoffeln |
|  | <br><b>Gemüsegulasch(g/i) mit Broccoli</b>  | Kohlrabi, Bohnen, Paprika und Blumenkohl dazu hausgem. Kartoffelstampf(g)   | Falaffelbällchen(aWeizen/c/f/g/i/o) an buntem Krautsalat mit Kräuterdip und Fladenbröt(aWeizen/Gerste/f/g/k)  | vegetarische<br>Maultaschen(aWeizen/c/i/g) mit einer Gemüsefüllung aus Karotte,Lauch,Sellerie,Spinat Petersilie, in Tomatensoße(i) gegart mit Käse(g) überbacken                                      | gefüllter großer Hefekloß(aWeizen/3/g/c/) mit Vanillecreme(g)   |
| <b>Nudelpoint</b><br>(a/Weizen)<br>tägl. 2 wechselnde<br>Nudelsonen                                | Käsesoße (i/g)<br>Paprikarahm (g/i)  | Käsesoße (i/g)<br>Blumenkohlrham (g/i)  | Käsesoße (i/g)<br>Hackfleischsoße mit Mais und Lauch(i/g)   | Käsesoße (i/g)<br>Tomatensoße (i)   |   |
| <b>Salat und Dessert</b><br>jeweils zu jedem<br>Auswahlmenü<br>zugehörig                           | frisches Obst<br><br>frische Blattsalate mit Zitronendressing(g)   | Grießpudding(aWeizen/g) mit Kirschen  | Mandarinenquark(g)<br><br>Möhrenstücke mit Cocktaildip(g/c)   | Kompott Birne oder fr.Obst<br><br>Gurkensalat(g)  | frisches Obst   |
|                   |  |   |   |   |   |
| Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten                       | <b>1)</b> Milcheiweiß<br><b>2)</b> Süßungsmittel<br><b>3)</b> Säuerungsmittel<br><b>4)</b> Geschmacksverstärker<br><b>5)</b> mit Farbstoff<br><b>6)</b> Konservierungsstoffe<br><b>7)</b> mit Phosphat<br><b>8)</b> chininhaltig | <b>9)</b> Antioxidationsmittel<br><b>10)</b> geschwefelt<br><b>11)</b> geschwärzt<br><b>12)</b> gewachst<br><b>13)</b> Schwein<br><b>14)</b> Rind<br><b>15)</b> Geflügel<br><b>16)</b> unter Schutzatmosphäre     | Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.<br><b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b><br>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.<br>Weiter sind wir <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und sind bemüht <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen.</b> |   |   |
| Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein               | <b>a)</b> glutenhaltig<br><b>b)</b> Krebstiere.-erzeugnisse<br><b>c)</b> Eier.-erzeugnisse<br><b>d)</b> Fisch.-erzeugnisse<br><b>e)</b> Erdnüsse.-erzeugnisse<br><b>f)</b> Sojaweiß<br><b>g)</b> Milch.-erzeugnisse incl. Lact.  | <b>h)</b> Schalenfrüchte<br><b>i)</b> Sellerie.-erzeugnisse<br><b>k)</b> Sesam<br><b>l)</b> Schwefeldioxid/Sulfite<br><b>m)</b> Lupine<br><b>n)</b> Weichtiere<br><b>o)</b> Senf.-erzeugnisse                     | Euer/Ihr Mensateam  |   |   |
|  |  |   |   |    |   |