













| Plan 6.Woche | Montag, 03.02 | Dienstag, 04.02 | Mittwoch, 05.02 | Donnerstag, 06.02 | Freitag, 07.02 |
|---|--|---|--|--|--|
| Menü 1  | Zeugnis Ferien |  | Süßmaiskolben mit Kräuterbutter(g) und Kartoffelpüree(g)  1St, 150g | gebackenes Schollenfilet(aWeizen/c) mit Remouladensoße(g/c), Kartoffelsalat "Essig-Öl" mit Gurke und Tomate  150g, 50ml, 150g | gebratene Putenbrust(15) an Geflügelsoße(g,i), Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g) 120g, 100ml, 80g, 150g |
| Menü 2  | | Zeugnis Ferien | vegetarisches Chili mit Soja(f), Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Reis 300ml, 150g | bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Feta(g) dazu Kräuterdressing(g) und ein Käsebrötchen (aWeizen/g/c) 150g, 30 ml, 1 Stück | Sellerieschnitzel(aWeizen/i/c) an Kräutersoße mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g) 150g, 100ml, 80g, 150g |
| Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoußen | | | Tomatensoße (i) Gulasch mit Paprika (14/i/3) | Tomatensoße (i) Kürbispesto (g/h) | |
| Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig  | |  | Vanillepudding(g) mit Pfirsichsoße gemischter Beilagensalat(g/c) aus Möhre, Mais und Eisbergsalat  80g, 20 ml; 80g | Kirschgrütze mit Vanillesoße fr. Obst  80g, 20 ml oder 1 Stück | frisches Obst 1 Stück |
| Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten | 1)Milchweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig | 9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre | Die Angebote/Komponenten mit DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. 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. | | |
| Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein | a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact. | h)Schalenfrüchte i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse | Euer/Ihr Mensateam   Mehrwerk Evangelische Stiftung Neuerkerode | | |