















Plan 7.Woche	Montag,10.02	Dienstag,11.02	Mittwoch,12.02	Donnerstag,13.02	Freitag,14.04
Menü 1  Let's Koch Menü 2	Leberkäse(aWeizen/c/g/13) mit Bratensoße (i), an grünen Bohnen und Salzkartoffeln 120g, 100ml, 80g, 150g	paniertes Hähnchenschnitzel (15/aWeizen/c) mit Remouladensoße(g/c/3) und Ofenkartoffeln  140g, 50ml, 150g	Reispfanne "vegi"(i) Wildreismischung & Gemüse wie Karotte, Paprika, und Mais, kalte Joghurtsoße(g)  300g, 50ml	gebratenes Wildlachsfilet an Dillsoße (3/g), und Gurkensalat mit Vollkornreis  100g, 100ml, 60g, 150g	Schweinebraten(13) an eigener Soße(i), Kaisergemüse und Salzkartoffeln 120g ,100ml, 80g, 150g
	Rührei(c/g) an Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln  150g, 100ml, 150g	Spätzlepfanne(aWeizen/g/c) mit Möhre, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße(i/g) 300g ,100ml	bunter Nudelauflauf (aWeizen/c/g) mit Tomate, Mais und Broccoli in Käsesoße (g) 300g	Ofenkartoffeln mit gemischten Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Möhre, dazu Kräuterdip(g) 259g, 80g, 100ml	Möhreintopf(i) mit Kartoffeln und Käsebrötchen(aWeizen/g) 300ml ,1St
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoußen	Käsesoße (g/i/ Gemüsecreme (i/g/)	Käsesoße (g/i/ Champignonrahm(g/i)	Käsesoße (g/i/ Bolognese(i/14/e)	Käsesoße (g/i/ Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Gurkenknabberstücke in Kräuterquark(g)  1 Stück, 60g, 20g	Fruchtquark(g) mit Himbeeren gemischte Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing  80g, 30g, 20 ml	Apfelgrütze mit Vanillesoße(g)  80g, 20ml	Ananaskompott oder fr. Obst  80g oder 1 Stück,	Dessertbecher(g/c/e) 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)geschwärtzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre	Die Angebote/Komponenten mit dem 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 <i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i> <i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht, auch Essenswünsche zu verwirklichen.</i>		
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		