














Plan 08.Woche	Montag, 17.02	Dienstag, 18.02	Mittwoch, 19.02	Donnerstag, 20.02	Freitag, 21.02
Menü 1 	paniertes Schnitzel (aWeizen/c/13) mit Champignonsoße(g/i), Blumenkohl und Kartoffeln  140g, 100ml, 80g, 150g	Lasagne: Nudelplatten(aWeizen/g) und Fleischsoße(14,i) "Bolognese", geschichtet und mit Käse überbacken 250g	vegetarisches Geschnetzeltes(f/g/i) in heller Soße(g) mit Blumenkohl, Broccoli, Möhre und Zucchini, dazu Vollkornreis  250ml, 150g	Seelachsfilet unter der Kräuterkruste (aWeizen) auf gemischtem Gemüse wie Karotte, grüne Bohnen und Mais, Zitronensoße und Kartoffelpüree(g)  120g, 80g, 100ml, 150g	Schweinegulasch(13/i) mit Paprika und Kartoffeln 250g, 150g
	Menü 2	Kaiserschmarrn, süße Mehlspeise(aWeizen/g/c) mit Vanillesoße (g) 250g, 100ml	bunter Salatteller mit Möhre, Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Mozzarella, dazu American-Dressing(c,g,o) und ein Brötchen(aWeizen/g/c)  150g, 30ml, 1 Stück	Kartoffeleintopf mit Suppengemüse wie Lauch, Sellerie und Möhre, dazu ein Käsebrötchen (aWeizen/g/c) 300ml, 1St	Käsetortellini(aWeizen/g/c/i) in Tomatensoße(i) 250g
Nudelpoint (aWeizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsößen	Tomatensoße (i) Basilikumrahm (g/i)	Tomatensoße (i) Champignonsoße (i/g)	Tomatensoße (i) Mini-Fleischbällchen in Rahmsöße (i/13/g)	Tomatensoße (i) Käsesoße (g/i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst bunter Krautsalat mit Petersilie und Möhre  1 Stück, 80g	Vanillepudding(g) mit Birnenstücken  80g	hausgemachter Kirschquark(g)  80g	Aprikosenkompott oder frisches Obst Tomaten-Gurkensalat  80g oder 1 Stück, 80g	Obst 1 Stück
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1)Milcheiweiß 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  tsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart 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		