















Plan 09.Woche	Montag, 24.02	Dienstag, 25.02	Mittwoch, 26.02	Donnerstag, 27.02	Freitag, 28.02
<b>Menü 1</b> 	Pfannengyros(15/e/i) von der Pute mit Zwiebeln, Möhre, Lauch, Sellerie an Tzatziki(g) und Fladenbrot (aWeizen/Gerste/f/g/k) 120g, 50ml, 150g	Spaghetti(aWeizen/c) Bolognese (i/14) mit Knoblauch, ital. Kräutern und geriebenem Hartkäse(g)  150g ,250ml, 10g	Käsespätzle: frische Spätzle(aWeizen/g/c) in einer Käsesoße(g), überbacken 250g	pan. Seelachsstäbchen (a/aWeizen/c/d) an buntem Kartoffelsalat (g/c/o) mit Möhre und Gurke  3 - 4 Stück, 150g	Boulette vom Rind(14/a/c) in Bratensoße(i), Möhrengemüse und Ofenkartoffeln 120g, 100ml, 80g, 150g
	<b>Menü 2</b>  180g, 60g, 120ml	Gnocchi(aWeizen) mit Zucchinischeiben und Tomatensoße (i)	Eierkuchen(aWeizen/g/c) mit heißem Beerenobst 3 Stück, 100ml	Eier in Senfsoße (o/g/c/16) mit Kartoffelpüree (g)  2St, 200ml, 150g	Quarkkeulchen mit Rosinen (a/aWeizen/c/g) mit Apfelmus (9/2) 3 - 4 Stück, 100ml
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (i/g) Broccolisoße(g/i)	Käsesoße (i/g) Kürbisrahmsoße(i/g)	Käsesoße (i/g) Hackfleischsoße mit Mais und Lauch (i/g)	Käsesoße (i/g) Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Coleslawsalat: amerikanischer Krautsalat(g/c)  1 Stück, 60g	Vanillepudding(g) mit Pfirsichstücken  80g	Fruchtojoghurt(g) "Heidelbeer" Apfel-Möhrensalat  80g, 60g	Birnenkompott oder fr. Obst  80g 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)geschwärtzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre	Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  sprechen 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   <b>Mehrwerk</b> Evangelische Stiftung Neuerkerode		