












Plan Woche	Montag, 02.03	Dienstag, 03.03	Mittwoch, 04.03	Donnerstag, 05.03	Freitag, 06.03
Menü 1 	"Königsberger Klopse": kleine Gehacktesbällchen (aWeizen/13/c) in einer hellen Soße (g/i) mit Kartoffeln 120g ,100ml, 150g	Putengulasch(i/15) mit Gemüsewürfeln wie Sellerie, Lauch, Möhre und Vollkornnudeln (aWeizen) 250ml, 150g	Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat und Kräuterquark(g) 150g, 60g, 100g	Spinat-Lachslassange: (d/c/a/g) frischer Lachs mit Rahmspinat und Nudelpfannen geschichtet mit Käse(g) überbacken 250g	Rinderschmorbraten(14) in Bratensoße(i) mit Rotkohl und Spätzle(aWeizen/g/c) 120g, 100ml, 80g, 150g
	Menü 2  Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln(aWeizen/c) mit asiatischem Gemüse wie Lauch, Möhre, Zuckerschoten und Currysoße(g/i) 250g ,100ml	vegetarische Bolognese(f/i) mit Soja, Lauch Karotte, Zucchini, dazu Vollkornnudeln(aWeizen) und ital.Hartkäse(g) 250ml ,150g, 10g	Blätterteigschnecke(aWeizen/c/g/i) mit Käse "Feta-Art" Tomaten, Lauch, Aubergine, Paprika und Kürbis, dazu Knoblauch-Dip(g)  250g ,50ml	Linseneintopf(h) mit Gemüsewürfeln wie Möhre, Sellerie, Lauch, dazu Vollkornbrötchen (aWeizen/Roggen/Hafer/k/g/c) 250ml ,1St	Kartoffelgratin (g/i) mit Grillgemüse wie Zucchini, Aubergine und Paprika mit Käse(g) überbacken 250g, 100g
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße (i) Karottencreme (g/i)	Tomatensoße (i) Broccolicreme (g/i)	Tomatensoße (i) Hackfleisch(14) in Paprikasoße (i)	Tomatensoße (i) Lauchrahm (g/i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmü zugehörig 	frisches Obst Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuterdressing(g)  1 Stück, 30g, 20 ml	Schokopudding(g)  80g	hausgemachter Fruchtjoghurt(g) mit Vanille  80 g	Pfirsichkompott oder frisches Obst Möhrenstücke in Kräuterquark(g)  80g oder 1 Stück, 60g, 20g	Joghurtbecher(g) 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 dem DGE-Logo  rechnen 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		