














Plan 11.Woche	Montag,09.03	Dienstag, 10.03	Mittwoch, 11.03	Donnerstag, 12.03	Freitag, 13.03
<b>Menü 1</b> 	Currywurst(13/9/6/i/o/f) an würziger Soße(i) mit hausgemachten Kartoffelecken(h)  120g, 100ml, 150g	<b>Cordon Bleu gefüllt mit Käse            und Schinken,</b> (aWeizen/5/6/i/o/g/13) <b>an Rahmsoße (g) mit Erbsen            und Kartoffelpüree(g)</b>  140g, 100g, 150g	<b>vegetarische Frühlingsrolle</b> (aWeizen/f/g/ci) an <b>Currysoße(g) mit Asiagemüse            wie Bambus, Sojasprossen,            Lauch und Vollkornreis</b>  150g, 100ml, 150g	<b>gebratener            Seelachs(aWeizen)            an Kartoffelsalat(c/g) mit            Tomate, Gurke, Ei            und Zitronenecke</b>  120g, 150g	Hähnchenbrust(15) an Geflügelsoße (15/i/g), Möhrengemüse und Salzkartoffeln  140g, 100ml, 80g, 150g
	<b>Menü 2</b>  <b>Gemüsegulasch(g/i)            mit Broccoli, Möhre und            Blumenkohl in heller Soße (g),            dazu Kartoffelstampf(g)</b>  200ml,150g	Falaffelbällchen(a/c/f/g/i/o) an Krautsalat mit Schnittlauch und Möhre, Kräuterdip und Fladenbrot(aWeizen/Gerste/f/g/k)  120g, 80g, 30ml, 75g	vegetarische Maultaschen(aWeizen/c/i/g) mit Gemüsefüllung aus Karotte, Spinat, Sellerie, in Tomatensoße(i) gegart, mit Käse(g) überbacken  200g, 100ml	gefüllter Hefekloß(aWeizen/3/g/c) mit Kirschfüllung und Vanillesoße(g)  150g, 100ml	Pizza Margherita(aWeizen) mit Tomatensoße(i) und Reibekäse(g) belegt  250g
<b>Nudelpoint</b> (aWeizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (i/g) Paprikarahm (g/i)	Käsesoße (i/g) Blumenkohlrham (g/i)	Käsesoße (i/g) Hackfleischsoße mit Mais und Lauch(i/g)	Käsesoße (i/g) Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	<b>frisches Obst</b>  <b>frische Blattsalate mit            Zitronendressing(g)</b>  1 Stück, 30 g, 20ml	<b>Grießpudding</b> (aWeizen/g) <b>mit Kirschen</b>  80g, 20 g	<b>Mandarinenquark(g)</b>  <b>Möhrenstücke mit            Salatsoße(g/c)</b>  80g, 60g, 30ml	<b>Birnenkompott oder            fr.Obst</b>  <b>Gurkensalat(g)</b>  80g oder 1 Stück, 80g	frisches Obst  1 Stück
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	<b>1)Milcheiweiß</b> <b>2)Süßungsmittel</b> <b>3)Säuerungsmittel</b> <b>4)Geschmacksverstärker</b> <b>5)mit Farbstoff</b> <b>6)Konservierungsstoffe</b> <b>7)mit Phosphat</b> <b>8)chininhaltig</b>	<b>9)Antioxidationsmittel</b> <b>10)geschwefelt</b> <b>11)geschwärzt</b> <b>12)gewachst</b> <b>13)Schwein</b> <b>14)Rind</b> <b>15)Geflügel</b> <b>16)unter Schutzatmosphäre</b>	Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine <b>Menülinie zertifiziert.</b> 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 <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und sind bemüht, <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen.</b>		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	<b>a)glutenhaltig</b> <b>b)Krebstiere.-erzeugnisse</b> <b>c)Eier.-erzeugnisse</b> <b>d)Fisch.-erzeugnisse</b> <b>e)Erdnüsse.-erzeugnisse</b> <b>f)Sojaweiweiß</b> <b>g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.</b>	<b>h)Schalenfrüchte</b> <b>i)Sellerie.-erzeugnisse</b> <b>k)Sesam</b> <b>l)Schwefeldioxid/Sulfite</b> <b>m)Lupine</b> <b>n)Weichtiere</b> <b>o)Senf.-erzeugnisse</b>	Euer/Ihr Mensateam   <b>Mehrwerk</b> Evangelische Stiftung Neuerkerode		