














Plan 12.Woche	Montag, 16.03	Dienstag, 17.03	Mittwoch, 18.03	Donnerstag, 19.03	Freitag, 20.03
<b>Menü 1</b> 	<b>Hamburger:</b> Rinderfrikadelle(14/i/aWeizen/c) im Burgerbrötchen(aWeizen/c/g), Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Zwiebel, Burgersoße(c,g) 2St, 50g, 50ml	<b>Hähnchenschnitzel im  Parmesanteig(g/c/aWeizen),  mit Spaghetti(aWeizen/c)  und Tomatensoße(i)</b>  125g, 150g, 100ml	<b>Süßmais Kolben mit  Kräuterbutter(g) und  Kartoffelpüree(g)</b>  1St, 150g	<b>gebackenes  Schollenfilet(aWeizen/c) mit  Remouladensoße(g/c),  Kartoffelsalat "Essig-Öl"  mit Gurke und Tomate</b>  150g, 50ml, 150g	gebratene Putenbrust(15) an Geflügelsoße(g,i), Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree(g) 120g, 100ml, 80g, 150g
	<b>Menü 2</b>  300ml, 100ml <b>Milchreis(g)  mit Apfelgrütze  oder Zucker und Zimt</b>	<b>Karottencremesuppe(g)  mit  Croûtons(aWeizen)</b> 300ml, 10g	<b>vegetarisches Chili  mit Soja(f), Paprika, Mais  und Kidneybohnen,  dazu Reis</b> 300ml, 150g	<b>bunter Salatteller mit  Gurke, Tomate, Eisbergsalat,  Möhre und Feta(g)  dazu Kräuterdressing(g)  und ein Käsebrötchen  (aWeizen/g/c)  150g, 30 ml, 1 Stück</b>	<b>Sellerieschnitzel(aWeizen/i/c)  an Kräutersoße mit  Erbsen-Möhrengemüse  und Kartoffelpüree(g)</b> 150g, 100ml, 80g, 150g
<b>Nudelpoint</b> (aWeizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoußen	Tomatensoße (i) Kräuterrahm (i/g)	Tomatensoße (i) Spinatrahm (i/)	Tomatensoße (i) Gulasch mit Paprika (14/i/3)	Tomatensoße (i) Kürbispesto (g/h)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	<b>frisches Obst</b>  1 Stück	<b>Stracciatellajoghurt</b>  <b>Chinakohlsalat mit  Mandarinendressing (g)</b>  80g, 30g, 20ml	<b>Vanillepudding(g) mit  Pfirsichsoße</b>  <b>gemischter Beilagensalat(g/c)  aus Möhre, Mais und  Eisbergsalat</b>  80g, 20 ml; 80g	<b>Kirschgrütze mit  Vanillesoße  fr. Obst</b>  80g, 20 ml oder 1 Stück	frisches Obst 1 Stück
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	<b>1)Milchweiß  2)Süßungsmittel  3)Säuerungsmittel  4)Geschmacksverstärker  5)mit Farbstoff  6)Konservierungsstoffe  7)mit Phosphat  8)chininhaltig</b>	<b>9)Antioxidationsmittel  10)geschwefelt  11)geschwärzt  12)gewachst  13)Schwein  14)Rind  15)Geflügel  16)unter Schutzatmosphäre</b>	<b>Die Angebote/Komponenten mit DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</b> <b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b> 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)Krebstiere.-erzeugnisse  c)Eier.-erzeugnisse  d)Fisch.-erzeugnisse  e)Erdnüsse.-erzeugnisse  f)Sojaweiß  g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.</b>	<b>h)Schalenfrüchte  i)Sellerie.-erzeugnisse  k)Sesam  l)Schwefeldioxid/Sulfite  m)Lupine  n)Weichtiere  o)Senf.-erzeugnisse</b>	Euer/Ihr Mensateam   <b>Mehrwerk</b> Evangelische Stiftung Neuerkerode		