















Plan 36.Woche	Montag,06.09	Dienstag,07.09	Mittwoch,08.09	Donnerstag,09.09	Freitag,10.09
<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/d)</b> <b>an Kartoffelsalat (c/g) mit            Tomate, Gurke, Ei            und Zitronenecke</b>  120g, 150g	
	<b>Gemüseglasch (g/i)            mit Broccoli, Möhre und            Blumenkohl in heller Soße (g),            dazu Kartoffelstampf (g)</b>  200ml, 150g	<b>Falaffelbällchen (a/c/f/g/i/o)</b> an Krautsalat mit Schnittlauch und Möhre, Kräuterdip und Fladenbrot (aWeizen/Gerste/f/g/k)  120g, 80g, 30ml, 75g	<b>vegetarische            Maultaschen (aWeizen/c/i/g)</b> mit Gemüsefüllung aus Karotte, Spinat, Sellerie, in Tomatensoße (i) gegart, mit Käse (g) überbacken  200g, 100ml	<b>gefüllter            Hefekloß (aWeizen/3/g/c)</b> mit Kirschfüllung und Vanillesoße (g)  150g, 100ml	
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	<b>Käsesoße (i/g)            Paprikarahm (g/i)</b>	<b>Käsesoße (i/g)            Blumenkohlrhahm (g/i)</b>	<b>Käsesoße (i/g)            Hackfleischsoße mit            Mais und Lauch (i/g)</b>	<b>Käsesoße (i/g)            Tomatensoße (i)</b>	
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	
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>	<b>Die Angebote/Komponenten mit dem 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> 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)Sojaeiweiß</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   Ein Teil der Unternehmensgruppe <b>esn</b> EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE		