













Plan 38. Woche	Montag, 20.09	Dienstag, 21.09	Mittwoch, 22.09	Donnerstag, 23.09	Freitag, 24.09
<b>Menü 1</b>  <b>Let's Koch</b> <b>Menü 2</b>	Leberkäse (6(7/9/13) mit Bratensoße (i), an grünen Bohnen und Salzkartoffeln  120g, 100ml, 80g, 150g	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> (7/15/aWeizen/c) <b>mit Remouladensoße (g/c/3)</b> <b>und Ofenkartoffeln</b>   140g, 50ml, 150g	<b>Reispfanne "vegi"(i)</b> <b>Wildreismischung &amp; Gemüse</b> <b>wie Karotte, Paprika,</b> <b>und Mais, dazu kalte</b> <b>Joghurtsoße (g)</b>   300g, 50ml	gebratenes Wildlachsfilet (d/3) an Dillssoße (g), und Gurkensalat (o) mit Vollkornreis   100g, 100ml, 60g, 150g	
	<b>Rührei (c/g) an</b> <b>Rahmspinat (g) und</b> <b>Salzkartoffeln</b>   150g, 100ml, 150g	Spätzlepfanne (aWeizen/g/c) mit Möhre, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße (i/g)  300g, 100ml	bunter Nudelaufbau (aWeizen/c/g) mit Tomate, Mais und Broccoli in Käsesoße (g)  300g	Ofenkartoffeln mit gemischtem Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Möhre, dazu Kräuterdip (g) 259g, 80g, 100ml	
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (g/i) Gemüsecreme (i/g)	Käsesoße (g/i) Champignonrahm (g/i)	Käsesoße (g/i) Bolognese (i/14/e)	Käsesoße (g/i) Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig  	<b>frisches Obst</b>  <b>Gurkenknabberstücke in</b> <b>Kräuterquark (g)</b>   1 Stück, 60g, 20g	<b>Fruchtquark (g)</b> <b>mit Himbeeren</b>  <b>gemischte Blattsalate</b> <b>mit Essig-Öl-Dressing</b>   80g, 30g, 20 ml	<b>Apfelgrütze</b> <b>mit</b> <b>Vanillesoße (g/1)</b>   80g, 20ml	<b>Ananaskompott oder</b> <b>fr. Obst</b>   80g oder 1 Stück,	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1)Milcheiweiß 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	<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> <b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b> <i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i> <i>Weiter sind wir <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und sind bemüht, <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen.</b></i>		
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)Sojaeiweiß 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  