



















Plan .Woche	Montag, 04.10	Dienstag, 05.10	Mittwoch, 06.10	Donnerstag, 07.10	
Menü 1 	Pfannengyros (15/e/i) von der Pute mit Zwiebeln, Möhre, Lauch, Sellerie an Tzatziki (g) und Fladenbrot (aWeizen/Gerste/f/g/k) 120g, 50ml, 150g 	Spaghetti (aWeizen/c) Bolognese (i/14) mit Knoblauch, ital. Kräutern und geriebener Hartkäse (g) 150g ,250ml, 10g 	Käsespätzle: frische Spätzle (aWeizen/f/c) in einer Käsesoße (g), überbacken 250g 	pan. Seelachsstäbchen (a/aWeizen/c/d) an buntem Kartoffelsalat (g/c/o) mit Möhre und Gurke 3 - 4 Stück, 150g 	
	Menü 2 	Gnocchi (a/aWeizen/g/c/i) mit Zucchini-scheiben und Tomatensoße (i) 180g, 60g, 120ml 	Eierkuchen (aWeizen/g/c) mit heißem Beerenobst 3 Stück, 100ml 	Eier in Senfsoße (o/g/c/16) mit Kartoffelpüree (g) 2St, 200ml, 150g 	Quarkkeulchen mit Rosinen (a/aWeizen/c/g) und Apfelmus (9/2) 3 - 4 Stück, 100ml 
Nudelpoint (aWeizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (i/g) Broccoli-soße (g/i)	Käsesoße (i/g) Kürbisrahmsoße (i/g)	Käsesoße (i/g) Hackfleischsoße mit Mais und Lauch (i/g)	Käsesoße (i/g) Tomatensoße (i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Coleslaw-salat: amerikanischer Kraut-salat (g/c) 	Vanillepudding (g) mit Pfirsichstücken 	Fruchtjoghurt (g) "Heidelbeer" Apfel-Möhrensalat 	Birnenkompott oder fr. Obst 	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1)Milch-eiweiß 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  sprechen dem "DGE-Qualitätsstandard 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)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   Ein Teil der Unternehmensgruppe esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE		