
















Plan Woche	Montag, 11.10.	Dienstag, 12.10.	Mittwoch, 13.10.	Donnerstag, 14.10	
Menü 1 	"Königsberger Klopse": kleine Gehacktesbällchen (aWeizen/13/c) in einer hellen Soße (g/i) mit Kartoffeln 120g , 100ml, 150g 	Putengulasch (i/15) mit Gemüsewürfeln wie Sellerie, Lauch, Möhre und Vollkornnudeln (aWeizen) 250ml, 150g 	Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat und Kräuterquark (g) 150g, 60g, 100g 	Spinat-Lachslasange: (d/c/a/g) frischer Lachs mit Rahmspinat und Nudelplatten geschichtet mit Käse (g) überbacken 250g 	
Menü 2	Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln (aWeizen/c) mit asiatischem Gemüse wie Lauch, Möhre, Zuckerschoten und Currysoße (g/i) 250g , 100ml 	vegetarische Bolognese (f/i) mit Soja, Lauch Karotte, Zucchini, dazu Vollkornnudeln (aWeizen) und ital.Hartkäse (g) 250ml , 150g, 10g 	Blätterteigschnecke (aWeizen/c/g/i) mit Käse "Feta-Art" (g) Tomaten, Lauch, Aubergine, Paprika und Kürbis, dazu Knoblauch-Dip (g) 250g , 50ml 	Linseneintopf (h) mit Gemüsewürfeln wie Möhre, Sellerie, Lauch, dazu Vollkornbrötchen (aWeizen/Roggen/Hafer/k) 250ml , 1St 	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße (i) Karottencreme (g/i)	Tomatensoße (i) Broccolicreme (g/i)	Tomatensoße (i) Hackfleisch (14) in Paprikasoße (i)	Tomatensoße (i) Lauchrahm (g/i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuterdressing (g) 	Schokopudding (g) 	hausgemachter Fruchtojoghurt (g) mit Vanille 	Pfisichkompott oder frisches Obst Möhrenstücke in Kräuterquark (g) 	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1)Milchweiß 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  rechnen 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)Sojaweiß 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 