















Plan .Woche	Montag, 01.11	Dienstag, 02.11	Mittwoch, 03.11	Donnerstag, 04.11	
Menü 1  Let's Koch Menü 2	Leberkäse (6(7/9/13) mit Bratensoße (i), an grünen Bohnen und Salzkartoffeln 120g, 100ml, 80g, 150g	paniertes Hähnchenschnitzel (7/15/aWeizen/c) mit Remouladensoße (g/c/3) und Ofenkartoffeln  140g, 100ml, 150g	Reispfanne "vegi"(i) Wildreismischung & Gemüse wie Karotte, Paprika, und Mais, dazu kalte Joghurtsoße (g)  300g, 50ml	gebratenes Wildlachsfilet (d/3) an Dillssoße (g), und Gurkensalat (o) mit Vollkornreis  100g, 100ml, 60g, 150g	
	Rührei (c/g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln  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 gemischten Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Möhre, dazu Kräuterdip (g) 259g, 80g, 100ml	
Nudelpoint (aWeizen) 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 	frisches Obst Gurkenknabberstücke in Kräuterquark (g)  1 Stück, 60g, 20g	Fruchtquark (g) mit Himbeeren gemischte Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing  80g, 30g, 20 ml	Apfelgrütze mit Vanillesoße (g/1)  80g, 20ml	Ananaskompott oder fr. Obst  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)geschwärtzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre	Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  berechnen 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   MEHRWERK Ein Teil der Unternehmensgruppe esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE		