













Plan 5 Woche	Montag, 18.09.23	Dienstag, 19.09.23	Mittwoch, 20.09.23	Donnerstag, 21.09.23	Freitag, 22.09.23
<b>M e n ü 1</b>	Pfannengyros von der Pute mit Zwiebeln, Möhre, Lauch, Sellerie (i) an Tzatziki (g) und Fladenbrot (a,a1,a3,k) 120g, 70ml, 150g	<b>Spaghetti Bolognese vom Rind mit Knoblauch, ital. Kräutern (a,a1,c) und geriebenen Hartkäse (g)</b>  200g, 150ml, 10g	Käsespätzle: frische Spätzle in einer Käsesoße überbacken (1,8,a,a1,c,g) 250g	knusprige Fischstäbchen (a,a1,d) an Kartoffelsalat mit frischer Gurke, Tomaten und Möhren (c,g,j) 4-5 Stück, 100ml, 150g	
<b>M e n ü 2</b>	<b>gefüllte Paprikaschote mit Gemüse (a,g) an Tomatensoße mit Reis</b>  1 Stück, 100ml, 150g	Eierkuchen (1,8,a,a1,c,g) mit Apfelmus (3) 3 - 4 Stück, 100ml	<b>Weizengemüsesalat: bunter Getreidesalat mit Eisberg, Gurke, Tomate und Kräuter dressing (g)</b>  180g, 70ml	<b>Linsen-Bolognese (i) mit Vollkornnudeln (a,a1) und geriebenem Hartkäse (g)</b>  150ml, 200g, 10 g	
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (1,8,g) Broccolissoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Tomatenpesto (2,3,c,g,h4)	Käsesoße (1,8,g) Hackfleischsoße vom Rind mit Mais und Lauch (1,8,g)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenu zugehörig 	<b>frisches Obst</b> <b>Coleslawsalat: amerikanischer Krautsalat (2,c,g)</b>  1 Stück, 60g	<b>Vanillequark mit Pfirsichstücken (g)</b> <b>Gurkenscheiben mit Kichererbsendip</b>  80g, 60g, 20g	<b>Fruchtjoghurt "Heidelbeer" (g)</b>  80g	<b>frisches Obst</b> <b>Apfel-Möhrensalat mit Sonnenblumenkernen</b>  1 Stück, 80g	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwächt 6 gewachst 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel/n	9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken 11 koffeinhaltig	<p>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p> <div>  <div> <p>Ein Teil der Unternehmensgruppe</p> <p><b>esn</b></p> <p>EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE</p> </div>  </div>		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	a Gluten.-erzeugnisse b Krebstiere.-erzeugnisse c Eier.-erzeugnisse d Fisch.-erzeugnisse e Erdnüsse.-erzeugnisse f Sojabohnen.-erzeugnisse g Milch.-erzeugnisse (Laktose)	h Schalenfrüchte.-erzeug. i Sellerie.-erzeugnisse j Senf.-erzeugnisse k Sesamsamen.-erzeug. l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupinen.-erzeugnisse n Weichtiere (Mollusken) -erzeug.	<p>Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind</p>		