













Plan 1. Woche	Montag, 05.02.24	Dienstag, 06.02.24	Mittwoch, 07.02.24	Donnerstag, 08.02.24	Freitag,
Menü 1	Currywurst vom Schwein (i,j) an würziger Soße mit hausgemachten Kartoffelecken 120g, 100ml, 200g	Spaghetti (a;a1,c,i) Bolognese vom Rind mit Knoblauch, ital. Kräutern (i) und geriebenen Hartkäse (g)  200g ,150ml, 10g	vegetarische Frühlingsrolle (a,a1,c,g,i,j) an Currysoße mit Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lauch (g) und Vollkornreis  150g, 100ml, 150g	gebratener Seelachs (d) an Dillsoße (g) und Kartoffeln  120g, 100ml, 150g	
Menü 2	Kartoffelsuppe mit Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch (g,i) dazu ein Vollkornbrötchen (a;a1,a2,a3,a4,k)  300ml, 1 Stück	Spätzlepfanne mit Bohnen, Paprika, Mais (a;a1,c,i) an Kräutersoße (g) 300g ,100ml	vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung aus Karotte, Spinat, Sellerie in Tomatensoße gegart und mit Käse überbacken (a,a1,g,i) 200g, 250ml	gefüllter Hefekloß mit Kirschfüllung (2,a,a1) und Vanillesoße (g) 150g, 100ml	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (1,8,g) Paprikarahm (g)	Käsesoße (1,8,g) Blumenkohlrahm (g)	Käsesoße (1,8,g) Würstchengulasch vom Schwein (2,3,8,i,j)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst frische Blattsalate mit Zitronendressing (g)  1 Stück, 30g, 20ml	Erdbeerpudding (g) Linsensalat (g,i,j)  80g, 60g	Mandarinenquark (g) gemischter Blattsalat mit Italiendressing  80g, 30g, 20ml	Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst Gurkensalat  80g oder 1 Stück, 80g	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 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-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p> <div>  <div> Ein Teil der Unternehmensgruppe esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE </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>		