













Plan 2 Woche	Montag, 12.02.24	Dienstag, 13.02.24	Mittwoch, 14.02.24	Donnerstag, 15.02.24	Freitag, 16.02.24
Menü 1	Cevapcici von Geflügel (a,a1,c,g,i) an Tomatenreis mit Tzatziki (g) 150g, 150g, 100g	Hähnchenschnitzel im Parmesanteig (a,a1,g) mit Spaghetti (a,a1,c) und Tomatensoße 125g, 150g, 150ml	Süßmaiskolben (g) mit Kräuterbutter (g) und Kartoffelpüree (g) 1St, 150g	gebackenes Schollenfilet (a,a1,d,g,i) mit Remouladensoße (2,9,c,g,i) Kartoffeln aus dem Ofen  150g, 80ml, 150g	
Menü 2	vegetarisches Chili mit Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen (3,f) Fladenbrot (a,a1,a3,k)  300ml, 75g	Karotten-Kartoffelsuppe (3,g) mit Dinkelvollkornbrot (a,a1,a2,a3,a4,k)  300ml, 50g	Gemüsestrudel (a,a1,c,g,i) an Kräutersoße (g)  200g, 100ml	bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Balkankäse (g) dazu Kräuterdressing (g) und ein Brötchen (a,a1,a2) 150g, 60 ml, 1 Stück	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße Kräuterrahm (g)	Tomatensoße Spinatrahm (g)	Tomatensoße Gulasch vom Rind mit Paprika	Tomatensoße Basilikumpesto (c,g,h,h4)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst bunter Bohnensalat  1 Stück, 60g	Stracciatellajoghurt (g) Gemüsesticks mit Hummus  80g, 60g, 20g	Vanillepudding (g) mit Pfirsichsoße gemischter Beilagensalat aus Möhre, Mais und Eisbergsalat  80g, 20ml, 70g	Kirschgrütze oder frisches Obst Gurkensalat  80g, oder 1 Stück, 60g	
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-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>esn</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>		