













Plan 6 Woche	Montag, 11.03.24	Dienstag, 12.03.24	Mittwoch, 13.03.24	Donnerstag, 14.04.24	
M e n ü 1	"Königsberger Klopse": kleine Hackfleischbällchen vom Schwein in heller Soße (a,a1) mit Kartoffeln  120g ,100ml, 150g	Putengulasch mit Gemüsewürfeln wie Sellerie, Lauch, Möhre (i) und Spätzle (a,a1,c)  250ml, 150g	Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat, Italian Dressing und Kräuterquark (g) 150g, 40g, 100g	frischer Lachs (d) mit Blattspinat (g) und Bandnudeln (a,a1,c,g)  120g, 100g, 200g	
M e n ü 2	Nudelpfanne mit Paprika, Möhre, Erbsen (a,a1,c) Kräutersoße (g) 200g ,100ml	Milchreis (g) mit Apfelgrütze, Zucker und Zimt 350g, 100ml, 20g	Linseneintopf mit Gemüsewürfeln wie Möhre, Sellerie, Lauch (g,i), dazu ein Mehrkornbrötchen (a,a1,a2)  250ml ,1 Stück	Gemüsenuggets (a,a1,c,g,i,k) an heller Soße (g), dazu Kartoffeln 120g,100ml,150g	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße Karottencreme (g)	Tomatensoße Käse-Erbsensoße (g)	Tomatensoße Hackfleisch vom Rind in Paprikasoße (g)	Tomatensoße Lauchrahm (g)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Rote Beete Salat (g)  1 Stück, 60g	hausgemachter Kirschjoghurt (g) gemischter Blattsalat an Joghurt-Kräuter dressing (g)  80g, 60g, 20 g	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (g) Karottensticks mit Currydip (c,g,i)  80g, 20ml, 50g, 20 ml	frisches Obst gemischter Bohnensalat mit Mais, Bohnen, Frühlingslauch (2,g)  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-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>		