





Plan 3 Woche		Dienstag, 02.04.24	Mittwoch, 03.04.24	Donnerstag, 04.04.24	Freitag,
M e n ü 1		Hühnerfrikasse mit Champignons, Erbsen (3,a,a1,a3,g) und Reis 250ml, 150g	Rührei (c,g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln 150g, 100ml, 150g	gebratenes Wildlachsfilet (a,a1,d) an Zitronensoße (g) und Gurkensalat mit Vollkornreis 140g, 100ml, 60g, 150g	
M e n ü 2		Falaffelbällchen an Krautsalat mit Schnittlauch und Möhre, Tomatendip (g) und Gemüsereis (i) 120g, 80g, 70ml, 150g	bunter Nudelgratin mit Tomate, Mais und Broccoli in Käsesoße (1,8,a,a1,c,g) 300g	Ofenkartoffeln mit gemischtem Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Möhre, dazu Kräuterdip (g) 250g, 60g, 100ml	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen		Käsesoße (1,8,g) Champignonrahm (g)	Käsesoße (1,8,g) Bolognese vom Rind (3,g,i)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 		Apfelgrütze mit Vanillesoße (g) Gurkenknabberstücke in Rote-Linsen-Tomaten-Dip 60g, 20g, 60g, 20g	Fruchtquark mit Himbeeren (g) Möhrensticks mit Schnittlauchdip (g) 80g, 60g, 20ml	Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst 80g oder 1 Stück,	
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> <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>		
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.			