













Plan 4 Woche	Montag, 08.04.2024	Dienstag, 09.04.2024	Mittwoch, 10.04.2024	Donnerstag, 11.04.2024	
Menü 1	<p>paniertes Schnitzel vom Schwein (a,a1) mit Bratensoße, Möhregemüse und Kartoffeln</p>  <p>140g, 100ml, 80g, 150g</p>	<p>Lasagne: Nudelplatten und Fleischsoße "Bolognese" vom Rind, geschichtet und mit Käse überbacken (a,a1,c,g,i)</p> <p>250g</p>	<p>Gemüsefrikadelle aus Möhre, Erbsen und Mais (a,a1,c) an Kräutersoße (g) und Kartoffelpüree (g)</p> <p>120g, 100ml, 150g</p>	<p>Seelachsfilet unter der Kräuterkruste (a,a1,d) an Tomatenlimettensoße mit Wildreis</p>  <p>120g, 100ml, 80g, 150g</p>	
Menü 2	<p>veg. Blumenkohlbratling (a,a1,g) an Tomatensoße und Kartoffelpüree (g)</p> <p>1 Stück, 100ml, 150g</p>	<p>weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch (g), dazu Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k)</p>  <p>300ml, 50g</p>	<p>Curry von Karotte, Kichererbsen, Erbsen, Paprika und Kidneybohnen (h,h4) mit Reis</p>  <p>200g, 150g</p>	<p>Käsetortellini (a,a1,c,g) mit Champignonsoße (g)</p> <p>250g, 100ml</p>	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	<p>Tomatensoße Basilikumrahm</p>	<p>Tomatensoße Erbsensoße (g)</p>	<p>Tomatensoße Mini-Fleischbällchen vom Schwein in Rahmsoße (a,a1,c,g)</p>	<p>Tomatensoße Käsesoße (1,8,g)</p>	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	<p>frisches Obst</p> <p>bunter Krautsalat mit Petersilie und Möhre</p>  <p>1 Stück, 60g</p>	<p>hausgemachter Kirschquark</p> <p>Gurkensticks mit Joghurdip (h)</p>  <p>80g, 60g, 20g</p>	<p>Schokopudding (g)</p> <p>gemischter Blattsalat</p>  <p>80g, 40g</p>	<p>Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst</p> <p>Tomaten-Gurkensalat</p>  <p>80g oder 1 Stück, 80g</p>	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	<p>1 mit Farbstoff</p> <p>2 mit Konservierungsstoff</p> <p>3 mit Antioxidationsmittel</p> <p>4 mit Geschmacksverstärker</p> <p>5 geschwächt</p> <p>6 gewachst</p> <p>7 mit Phosphat</p> <p>8 mit Süßungsmittel/n</p>	<p>9 enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken</p> <p>11 koffeinhaltig</p>	<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 style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <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	<p>a Gluten.-erzeugnisse</p> <p>b Krebstiere.-erzeugnisse</p> <p>c Eier.-erzeugnisse</p> <p>d Fisch.-erzeugnisse</p> <p>e Erdnüsse.-erzeugnisse</p> <p>f Sojabohnen .-erzeugnisse</p> <p>g Milch.-erzeugnisse (Laktose)</p>	<p>h Schalenfrüchte.-erzeug.</p> <p>i Sellerie.-erzeugnisse</p> <p>j Senf.-erzeugnisse</p> <p>k Sesamsamen.-erzeug.</p> <p>l Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p>m Lupinen.-erzeugnisse</p> <p>n Weichtiere (Mollusken) -erzeug.</p>	<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>		