

Plan 1. Woche	Montag,02.09.24	Dienstag, 03.09.24	Mittwoch,04.09.24	Donnerstag, 05.09.24	Salat Mo-Do
<b>Menü 1</b>	<p><b>Spaghetti (a;a1,c;i)</b>  <b>Bolognese vom Rind mit Knoblauch, ital. Kräutern (i) und geriebenen Hartkäse (g)</b>   200g ,150ml, 10g</p>	<p>Currywurst vom Geflügel (i,j) an würziger Soße mit hausgemachten Kartoffelecken  120g, 100ml, 200g</p>	<p><b>vegetarische Frühlingsrolle (a,a1,c,g,i,j,f)</b>  <b>an Currysoße mit Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lauch (g) und Vollkornreis</b>   150g, 100ml, 150g</p>	<p><b>gebratener Seelachs (d)</b>  <b>an Dillsoße (g) und Kartoffeln</b>   120g, 100ml, 150g</p>	<p>S1  frischer Salat mit Hühnchen</p>
<b>Menü 2</b>	<p>gefüllter Hefekloß mit Kirschfüllung (2,a,a1) und Vanillesoße (g)  150g, 100ml</p>	<p><b>Kartoffelsuppe mit Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch (g,i) dazu ein Vollkornbrötchen (a;a1,a2,a3,a4,k)</b>   300ml, 1 Stück</p>	<p>vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung aus Karotte, Spinat und Sellerie in Tomatensoße gegart und mit Käse überbacken (a,a1,g,i)  200g, 200ml</p>	<p>Spätzlepfanne (aWeizen,g,c) mit Möhre, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße (i,g)  300g ,100ml</p>	<p>S2  frischer Salat mit Knoblauch Gurken</p>
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	<p>Tomatensoße Paprikarahm (g)</p>	<p>Tomatensoße Blumenkohlrahm (g)</p>	<p>Tomatensoße Würstchengulasch vom Schwein (2,3,8,i,j)</p>	<p>Tomatensoße Käsesoße (1,8,g)</p>	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	<p><b>frisches Obst</b>   <b>frische Blattsalate mit Zitronendressing (g)</b>   1 Stück, 30g, 20ml</p>	<p><b>Grießpudding(g,a) Fruchtsoße</b>   <b>Linsensalat (g,i,j)</b>   60g,20g, 60g</p>	<p><b>Mandarinenquark (g)</b>   <b>gemischter Blattsalat mit Italiendressing</b>   80g, 30g, 20ml</p>	<p><b>Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst</b>   <b>Gurkensalat</b>   80g oder 1 Stück, 60g</p>	<p>Joghurt oder Essig/Öl Dressing</p>
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	<p>1 mit Farbstoff  2 mit Konservierungsstoff  3 mit Antioxidationsmittel  4 mit Geschmacksverstärker  5 geschwächt  6 gewachst  7 mit Phosphat  8 mit Süßungsmittel/n</p>	<p>9 enthält eine Phenylalaninquelle  10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken  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;">   MEHRWERK </div> <div style="text-align: center;"> <p>Ein Teil der Unternehmensgruppe</p>   EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	<p>a Gluten.-erzeugnisse  b Krebstiere.-erzeugnisse  c Eier.-erzeugnisse  d Fisch.-erzeugnisse  e Erdnüsse.-erzeugnisse  f Sojabohnen .-erzeugnisse  g Milch.-erzeugnisse (Laktose)</p>	<p>h Schalenfrüchte.-erzeug.  i Sellerie.-erzeugnisse  j Senf.- erzeugnisse  k Sesamsamen.-erzeug.  l Schwefeldioxid und Sulfite  m Lupinen.-erzeugnisse  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>		

