













KW. 1. Woche	Montag,	Dienstag,	Mittwoch,	Donnerstag,	Freitag,
Menü 1	<p>Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais, Bohnen und Paprika dazu Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) 300ml, 150g</p> 	<p>Hähnchenbrust natur in Paprikarasoße (a,a1,a3,fg,i) und Spätzle (a,a1,c) 120g, 100ml, 150g</p>	<p>Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat, Italian Dressing und Kräuterquark (g) 170g, 40g, 20g, 80g</p>	<p>frischer Lachs (d) mit Blattspinat und Bandnudeln (a,a1,c,g)  100g, 100g, 200g</p>	Salat mit Thunfisch
Menü 2	<p>Eierkuchen (1,8,a,a1,c,g) mit Apfelmus (3) 3 Stück, 100ml</p>	<p>Rührei (c,g) an Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln  150g, 100ml, 150g</p>	<p>Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Kräutern  400ml</p>	<p>bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Möhre und Balkankäse (g) dazu Kräuterdressing (g) und ein Brötchen (a,a1,a2) 150g, 60 ml, 1 Stück</p>	Salat mit Mais
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Käsesoße (1,8,g) Brokkolissoße (g)	Käsesoße (1,8,g) Karottenrahm (g)	Käsesoße (1,8,g) Bolognese aus Rinderhack (3,4,i)	Käsesoße (1,8,g) Tomatensoße	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende!
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü 	<p>frisches Obst</p> <p>Möhrenstifte Kräuterquark (g)  1 Stück, 60g, 20g</p>	<p>Fruchtquark mit Himbeeren (g)</p> <p>Gurkenknabberstücke Hummus (k)  80g, 60g, 20g</p>	<p>Götterspeise (1) mit Vanillesoße (g)</p> <p>Buntes Linsengemüse (g,l,i)  80 g, 20 g, 60 g</p>	<p>Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich oder frisches Obst</p> <p>Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing (j,l) 80 g, 1 Stück, 30 g, 20 g</p>	<p>Euer Mensateam</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>MEHRWERK</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Ein Teil der Unternehmensgruppe</p> <p>esn</p> <p>EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>DGE</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>		

Änderungen vorbehalten

