








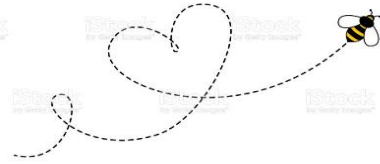





Woche 6	Montag,	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag,
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Brokkoli und Paprika (g) Langkornreis 250g 150g	Lasagne: Nudelplatten und Fleischsoße "Bolognese" vom Rind, geschichtet und mit Käse überbacken (a,a1,c,g,i)  250g	Käsespätzle. frische Spätzle in einer Käsesoße (g;c;a,a1) 250g	Fischfrikadelle (a;a1) Honig-Senfsoße (a;a1;a3;f;i;j) Vollkornreis  150g, 100ml, 150g	Frischer Salat mit Gouda
Menü 2	vegt. Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie. Lauch Mehrkornbrötchen (a;a1;a2;a3,a4;k)  300ml, 1 Stück	Grießbrei mit (g) Kirschen 300ml, 50g	veget. Linzenbolognese (i) Vollkornnudeln (a;a1) geriebener Käse (g)  200g, 150g,10g	Kartoffelgratin mit Kaisergemüse und Käse überbacken (g) 300g	Frischer Salat Mit Kidneybohnen
Nudelpoint (a/Weizen/c) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße Basilikumrahm (g) 100ml,100ml	Tomatensoße Papikarahm (g) 100ml,100ml	Tomatensoße Fleischbällchen (R;S; a;a1;c) in Rahmsoße (g) 100ml,100ml	Tomatensoße Pesto Genovese (h,h1;g) 100ml, 40 ml	Wir wünschen Euch ein schönes Wochenende
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst bunter Blattsalat mit Joghurdressing (g)  1 Stück,30g 20ml	Mandarinenquark (g) Wachsbohnsalat  80g, 60g	hausgemachter Kirschjoghurt (g) Gurkenscheiben Roter Linsendip (g)  80g, 40g, 20 ml	Obstsalat aus Apfel, Trauben und Pfirsich oder frisches Obst Tomaten-Gurkensalat  80g oder 1 Stück, 60g	Euer Mensateam 
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	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.  Ein Teil der Unternehmensgruppe esn  EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE		
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.	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		