

Woche 4	Montag 27.01.25	Dienstag 28.01.25	Mittwoch 29.01.25	Donnerstag 30.01.25	Freitag,
<b>Menü 1</b>	<b>Bratwurst vom Schwein (3;4;7)</b> <b>Bratensoße (a1;a3;i;f)</b> <b>Bohngemüse (g)</b> <b>Kartoffeln</b>  100g 100g 80g 150g	Cevapcici von Geflügel (a,a1,c,g,i) an Tomatenreis (3) mit Tzatziki (g) 150g, 150g, 80g	<b>Blumenkohl,</b> <b>Käsesoße (g)</b> <b>Petersilienkartoffeln</b>  150g, 100ml, 150g	<b>Schlemmerfilet</b> <b>"Bordelaise" vom Seelachs (a;a1)</b> <b>helle Soße (g)</b> <b>Wildreismix</b>  120g, 100ml, 150g	S1 frischer Salat mit Lachswürfeln
<b>Menü 2</b>	Gemüse Nuggets mit Aioli (c;j;3;g) und Gemüsereis (i) 120g, 60g, 70ml, 150g	<b>Ofenkartoffeln</b> <b>mit Kräuterquark (g)</b>  250g, 100ml	Nudelpfanne (a1;c) mit Möhre,Paprika, Erbsen Kräutersoße (g) 250g, 100ml,	Tomaten-Reis- Suppe (g) Baguette (a;a1) 300g, 100ml	S2 frischer Salat mit Vegetarisch gefüllter Zucchini  Essig/ Öl o. Joghurtdressing
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen,c) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße (3) Blumenkohlcremesoße (g) 100g, 100g	Tomatensoße (3) Käse-Erbsensoße (g) 100g, 100g	Tomatensoße (3) Wurstgulasch mit Zwiebeln und Paprika (S;2;3;8,i;j) 100g, 100g	Tomatensoße Käsesoße (1,8,g) 100g, 100g	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst  frischer Blattsalat Zitronendressing (g)  1 Stück, 30g, 20ml	Stracciatellajoghurt (g)  bunter Krautsalat  80g, 60g,	Grießpudding (g) mit Fruchtsoße  Mexikanischer Bohnensalat (2;3;8)  80g, 60g	Obstsalat aus Apfel, Traube und Pfirsich oder frisches Obst  Gurkensalat  80g oder 1 Stück, 60 g,	
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  <b>esn</b> 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		

