










Plan 04.Woche	Montag, 21.01.2019	Dienstag, 22.01.2019	Mittwoch, 23.01.2019	Donnerstag, 24.01.2019	Freitag, 25.01.2019	
	Hamburger zum "selber bauen"	Hähnchenschnitzel im	Großer Süßmais Kolben mit	Gebackenes		
<b>M e n ü 1</b>	Rinderfrikadelle (14/aWeizen/c) im Burgerbrötchen (aWeizen/c/g) Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Zwiebel, Cocktailsoße (g)	Parmesanteig (g/aWeizen/c) Tomatenspaghetti (aWeizen/c)	Kräuterbutter (g) und Kürbis-Kartoffelpüree (g)	Schollenfilet (aWeizen/c) mit Remouladensoße (g/c/3), dazu Kartoffelsalat "Essig-Oel" mit frischer Gurke und Tomate		
		 aWeizen/c/g/i/15				
	"Oma's" Milchreis (g) mit Apfelgrütze	Karottencremesuppe (g) mit knusprigen Kartoffelcroutons	Vegetarisches Chili mit Soja (f), Paprika, Mais und Möhre, dazu Reis	Kartoffelauflauf (g/c) mit Möhre, Blumenkohl und Brokkoli helle Soße (g)		
<b>M e n ü 2</b>						
						
<b>Nudelpoint</b>	Tomatensoße (i) Kräuterrahm (i/g)	Tomatensoße (i) Spinatrahm (i/g)	Tomatensoße (i) Gulasch mit Paprika (14/i/3)	Tomatensoße (i) Kürbispesto (h/e/g)		
(a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen						
<b>Dessert Men. I+II</b>	frisches Obst		Vanillepudding (g) mit Pfirsichsoße	Kompott Pflaume oder Obst		
						
<b>Zusatzinfo's</b>	Gurkenknabberstücke in Kräuterquark (g)	Chinakohlsalat mit Mandarinendressing (g)	Gem. Beilagensalat (g/o) aus Möhre, Paprika, Mais und Eisbergsalat			
						
	<b>1) Milcheiweiß</b>	<b>9) Antioxidationsmittel</b>	<b>Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt,</b>			
	<b>2) Süßungsmittel</b>	<b>10) geschwefelt</b>	<b>ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung</b>			
Diese mit Zahlen	<b>3) Säuerungsmittel</b>	<b>11) geschwärzt</b>	<b>empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.</b>			
gekennzeichneten	<b>4) Geschmacksverstärker</b>	<b>12) gewachst</b>	<b>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</b>			
Zusatzstoffe sind in den	<b>5) mit Farbstoff</b>	<b>13) Schwein</b>	<b>Basis der Zertifizierung ist der</b>			
Speisen enthalten	<b>6) Konservierungsstoffe</b>	<b>14) Rind</b>	<b>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".</b>			
	<b>7) mit Phosphat</b>	<b>15) Geflügel</b>	<b>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</b>			
	<b>8) chininhaltig</b>	<b>16) unter Schutzatmosphäre</b>	<b>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</b>			
	<b>a) glutenhaltig</b>	<b>h) Schalenfrüchte</b>	<b>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</b>			
Diese mit Buchstaben	<b>b) Krebstiere.-erzeugnisse</b>	<b>i) Sellerie.-erzeugnisse</b>	<b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b>			
gekennzeichneten	<b>c) Eier.-erzeugnisse</b>	<b>k) Sesam</b>	<b>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser</b>			
Allergene können in den	<b>d) Fisch.-erzeugnisse</b>	<b>l) Schwefeldioxid/Sulfite</b>	<b>geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</b>			
Speisen enthalten sein	<b>e) Erdnüsse.-erzeugnisse</b>	<b>m) Lupine</b>	<b>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und</b>			
	<b>f) Sojaweiweiß</b>	<b>n) Weichtiere</b>	<b>sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen.</b>			
	<b>g) Milch.-erzeugnisse incl. Lact.</b>	<b>o) Senf.-erzeugnisse</b>	<b>Euer/Ihr Mensateam</b>			