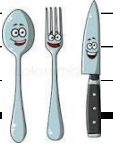








Plan 08.Woche	Montag, 18.02.2019	Dienstag, 19.02.2019	Mittwoch, 20.02.2019	Donnerstag, 21.02.2019	Freitag, 22.02.2019
		Gulasch (15/i)	Hausgemachte Gemüsefrikadelle (aWeizen/c)	Fischpfanne "Helgoland"	
M e n ü 1	"Königsberger Klopse" kleine Gehacktesbällchen(aWeizen/13/c) in einer hellen Soße,(g/i) Petersilienkartoffeln	von der Putenkeule in kräftiger Soße mit Gemüsewürfeln, (Sellerie, Möhre, Lauch) Vollkornnudeln (aWeizen)	aus Hafer, Karotte, Paprika, Lauch und Kartoffeln mit Tomatenreis und Aioli-Dip (g/c)	Seefischwürfel(d) wie z.B. Dorsch und Seelachs auf Bratkartoffeln,Möhre, Poree, Sellerie&Zwiebeln gegart Kräuterbutter (g)	
					
M e n ü 2	Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln(aWeizen/c) mit viel Gemüse, Lauch, Möhre, Zuckerschoten, Lotuswurzel und Currysoße (g/i)	Vegt. Bolognese(f/i) mit Soja und Gemüse wie Lauch, Möhre & Sellerie Vollkornnudeln,(aWeizen) ital. Hartkäse (g)	Blättereisglocke(aWeizen/c/g/i) mit Käse "Feta-Art" Tomaten,Lauch,Aubergine, Paprika und Kürbis, dazu Knoblauch-Dip (g/c)	Linseneintopf (h) mit feinen Gemüsewürfeln aus Möhre,Sellerie und Lauch, ein Vollkornbrötchen (aWeizen/Roggen/Hafer/k/g/c)	
Nudelpoint (aWeizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Tomatensoße (i) Karottencreme (g/i)	Tomatensoße (i) Broccolicreme (g/i)	Tomatensoße (i) Hackfleisch(14) in Paprikasoße	Tomatensoße (i) Lauchrahm (g/i) g/i	
Dessert Men. I+II	frisches Obst	Schokopudding (g)	Hausgemachter Fruchtjoghurt (g) mit Vanille	Pfirsichkompott oder Obst Möhrenstücke in Kräuterquark (g)	
Zusatzinfo's	Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter dressing(g/o/c)				
		g	g		
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt,		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung		
Diese mit Zahlen	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung		
gekennzeichneten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</i>		
Zusatzstoffe sind in den	5)mit Farbstoff	13)Schwein	<i>Basis der Zertifizierung ist der</i>		
Speisen enthalten	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	<i>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i>		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	<i>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</i>		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	<i>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</i>		
	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	<i>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i>		
Diese mit Buchstaben	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	<i>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</i>		
gekennzeichneten	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	<i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser</i>		
Allergene können in den	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite	<i>geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i>		
Speisen enthalten sein	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	<i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und</i>		
	f)Sojaweiße	n)Weichtiere	<i>sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i>		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse	<i>Euer/Ihr Mensateam</i>		
			