









Plan 09.Woche	Montag, 25.02.2018	Dienstag, 26.02.2018	Mittwoch, 27.02.2018	Donnerstag, 28.02.2018	Freitag, 01.03.2018
			Vegetarische		
Menü 1	Curywurstan(13/9/6/i/o/f) an einer pikanten Soße(i) mit hausgemachten Kartoffelecken(h/i)	Cordon Bleu (aWeizen/5/6/i/o/g/13) mit Schinken(13) und Käse(g) gefüllt, an Rahmerbsen(g) und Kartoffelpüree(g)	Frühlingsrolle(aWeizen/f/g/c/i) an einer Currysoße(g) mit buntem Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lauch und Möhre, Vollkornreis	Gebratener Seefisch (d) an Kartoffelsalat(g/c/o) mit Lauch, Mais, Tomate, Gurke und Ei Zitronenecke	
					
			Vegetarische		
Menü 2	Gemüsegulasch(g/i) mit Broccoli Bohnen, Paprika, Kohlrabi und Blumenkohl dazu hausgemachter Kartoffelstampf(g)	Falafelbällchen (aWeizen/c/f/g/i/o) an buntem Krautsalat mit Kräuterdip und Fladenbrot(aWeizen/Gerste/f/g/k)	Maultaschen(aWeizen/c/g/i) mit einer Gemüsefüllung aus Karotte, Lauch, Sellerie, Spinat Petersilie, in Tomatensoße(i) gegart, mit Käse(g) überbacken	Gefüllter großer Hefekloß(aWeizen/3/g/c) mit Vanillecreme(g)	
					
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Käsesoße (i/g) Paprikarahm (g/i)	Käsesoße (i/g) Blumenkohlrahmssoße(g/i)	Käsesoße (i/g) Hackfleischsoße mit Mais und Lauch(g/i)	Käsesoße (i/g) Tomatensoße(g/i)	
Dessert Men. I+II	Frisches Obst	Grießpudding(aWeizen/g) mit Kirschen	Mandarinenquark(g)	Birnenkompott oder fr. Obst	
Zusatzinfo's	Frische Blattsalate mit Zitronendressing(g)		Möhrenstücke mit Cocktaildip(g/c)	Gurkensalat(c/o)	
	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 gekennzeichneten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</i>		
	5)mit Farbstoff	13)Schwein	<i>Basis der Zertifizierung ist der</i>		
	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 gekennzeichneten	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	<i>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</i>		
Allergene können in den Speisen enthalten sein	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	<i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i>		
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite	<i>Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und</i>		
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	<i>sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i>		
	f)Sojaeiweiß	n)Weichtiere	<i>Euer/Ihr Mensateam</i>		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			
			