










Plan 12.Woche	Montag, 18.03.2019	Dienstag, 19.03.2019	Mittwoch, 20.03.2019	Donnerstag, 21.03.2019	Freitag, 22.03.2019
	Paniertes Schnitzel (aWeizen/c/13)	Hausgemachte Lasagne, Nudelplatten (aWeizen/g) und ital.Fleischsoße (i/14)	Vegt. Geschnetzeltes (f/g/i) in heller Soße, mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie Paprika, Karotte) und Vollwertreis	Seelachsfilet (d) auf bunten Gemüsen wie Karotte, Paprika grünen Bohnen und Mais, Dillsoße (g), Kartoffelpüree (g)	
M e n ü 1	mit Champignonsoße (g/i), Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	"Bolognese" geschichtet und gabacken			
M e n ü 2	Kaiserschmarrn, süße Mehlspise (aWeizen/g/c) mit Rosinen (10) und Apfelmus	Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit Cheddarsoße (c/g/i) und Ceddarsoße	Kartoffeleintopf mit reichlich Suppengemüse wie Lauch Sellerie und Möhre, und Käsebaguette (aWeizen/g/c) als Beilage	Käsetortellini (aWeizen/g/c/i) in Tomatensoße (i)	
					
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße (i) Basilikumrahm (i/g)	Tomatensoße (i) Champignonsoße (i/g)	Tomatensoße (i) Mini-Fleischbällchen in Rahmsoße (i/13/g)	Tomatensoße (i) Käsesoße (i/g)	
Dessert Men. I+II	frisches Obst	Vanillepudding (g) mit Birnenstücken	Hausgemachter Kirschquark (g)	Kompott Aprikose oder Obst	
					
Zusatzinfo's	Bunter Krautsalat mit Petersilie und Möhre			Gurken-Tomatensalat (g/o)	
					
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt,		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gessellschaft für Ernährung		
Diese mit Zahlen	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.		
gekennzeichneten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.		
Zusatzstoffe sind in den	5)mit Farbstoff	13)Schwein	Basis der Zertifizierung ist der		
Speisen enthalten	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	Die Einhaltung der Kriterien wurde von der		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)		
	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.		
Diese mit Buchstaben	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
gekennzeichneten	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser		
Allergene können in den	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite	geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.		
Speisen enthalten sein	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und		
	f)Sojaweiße	n)Weichtiere	sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen .		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse	Euer/Ihr Mensateam		