










Plan 13.Woche	Montag, 25.03.2019	Dienstag, 26.03.2019	Mittwoch, 27.03.2019	Donnerstag, 28.03.2019	Freitag, 29.03.2019
	Pfannengryos (15/e/i) von der	Spaghetti (aWeizen/c)	Käsespätzle,	Fischstäbchen (aWeizen/g/i/d)	
M e n ü 1	Pute mit reichlich Zwiebeln und Gemüsestreifen von Möhre, Lauch, Sellerie an würzigem Tzatziki(g) und Djuwitschreiß	"Bolognese", Hackfleischsoße(i) vom Rind(14) mit Knoblauch und ital. Kräutern abgeschmeckt, frisch geriebener Hartkäse (g)	frische Spätzle (aWeizen/c) abwechselnd geschichtet mit gebratenen Zwiebeln & Käse(g) gebacken	an buntem Kartoffelsalat(c/g/o) mit Möhre und frischer Gurke	
	 k/i/g/15				
M e n ü 2	Gnocchi (aWeizen) mit Broccoli in heller Soße (g)	Eierkuchen (aWeizen/g/c) mit heißem Beerenobst	Senfeier (c/g/o/16) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g)	Kartoffelpuffer (c/i) mit Apfelmus	
					
Nudelpoint					
(aWeizen)	Käsesoße (i/g)	Käsesoße (g/i)	Käsesoße (i)	Käsesoße (i)	
tägl. 2 wechselnde Nudelsonen	Broccolirahm (i/g)	Kürbisrahmsoße (g/i)	Hackfleischsoße mit Mais und Lauch (i/g)	Tomatensoße (i/g)	
Dessert Men. I+II	frisches Obst	Vanillepudding (g) mit Pfirsichstücken	Fruchtjoghurt (g) "Heidelbeer"	Kompott Birne oder frisches Obst	
					
Zusatzinfo's	Coleslawsalat amerikanischer Krautsalat (g/c/o)		Apfel-Möhrensalat (3)		
			g		
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gessellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	Unsere Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	Basis der Zertifizierung ist der		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".		
	5)mit Farbstoff	13)Schwein	Die Einhaltung der Kriterien wurde von der		
	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.		
Allergene können in den Speisen enthalten sein	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen.		
	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	Euer/Ihr Mensateam		
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite			
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine			
	f)Sojaweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			

