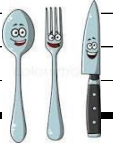








Plan 14.Woche	Montag, 01.04.2019	Dienstag, 02.04.2019	Mittwoch,03.04.2019	Donnerstag, 04.04.2019	Freitag,05.04.2019
		Gulasch (15/i)	Hausgemachte Gemüsefrikadelle (aWeizen/c)	Fischpfanne "Helgoland" Seefischwürfel(d) wie z.B.	
<b>M e n ü 1</b>	"Königsberger Klopse" kleine Gehacktesbällchen(aWeizen/13/c) in einerhellen 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)	Dorsch und Seelachs auf Bratkartoffeln,Möhre, Poree, Sellerie&Zwiebeln gegart Kräuterbutter (g)	
					
<b>M e n ü 2</b>	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)	Blättereischncke(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)	
<b>Nudelpoint</b> (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	
<b>Dessert Men. I+II</b>	frisches Obst	Schokopudding (g)	Hausgemachter Fruchtjoghurt (g) mit Vanille	Pfirsichkompott oder Obst  Möhrenstücke in Kräuterquark (g)	
<b>Zusatzinfo's</b>	Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter dressing(g/o/c)				
		g	g		
	<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>	<i>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</i>		
Zusatzstoffe sind in den	<b>5)mit Farbstoff</b>	<b>13)Schwein</b>	<i>Basis der Zertifizierung ist der</i>		
Speisen enthalten	<b>6)Konservierungsstoffe</b>	<b>14)Rind</b>	<i>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung"</i>		
	<b>7)mit Phosphat</b>	<b>15)Geflügel</b>	<i>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</i>		
	<b>8)chininhaltig</b>	<b>16)unter Schutzatmosphäre</b>	<i>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</i>		
	<b>a)glutenhaltig</b>	<b>h)Schalenfrüchte</b>	<i>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</i>		
Diese mit Buchstaben	<b>b)Krebstiere.-erzeugnisse</b>	<b>i)Sellerie.-erzeugnisse</b>	<i>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</i>		
gekennzeichneten	<b>c)Eier.-erzeugnisse</b>	<b>k)Sesam</b>	<i>sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser</i>		
Allergene können in den	<b>d)Fisch.-erzeugnisse</b>	<b>l)Schwefeldioxid/Sulfite</b>	<i>geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.</i>		
Speisen enthalten sein	<b>e)Erdnüsse.-erzeugnisse</b>	<b>m)Lupine</b>	<i>Weiter sind wir <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und</i>		
	<b>f)Sojaweiße</b>	<b>n)Weichtiere</b>	<i>sind bemüht <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen</b></i>		
	<b>g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.</b>	<b>o)Senf.-erzeugnisse</b>	<i>Euer/Ihr Mensateam</i>		
			