










Plan 51.Woche	Montag,16.12.2019	Dienstag, 17.12.2019	Mittwoch, 18.12.2019	Donnerstag, 19.12.2019	Freitag, 20.12.2019
	Curywurst(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)	Vegetarische Frühlingsrolle(aWeizen/f/g/c/i) an einer Currysoße(g) mit buntem Asiagemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lauch und Möhre, Vollkornreis	Gebratener Seefisch (aWeizen)) an Kartoffelsalat(g/c/o) mit Lauch, Mais, Tomate, Gurke und Ei Zitronenecke	
 Menü 1	120g, 100ml, 150g	 140g, 100g, 150g	 150g, 100ml, 150g	 150g, 150g	
	Gemüsegulasch(g/i)mit Broccoli	Falaffelbällchen (aWeizen/c/f/g/i/o) an buntem Krautsalat mit Kräuter dip und Fladenbrot(aWeizen/Gerste/f/g/k)	Vegetarische 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)	
Menü 2	Bohnen, Paprika, Kohlrabi und Blumenkohl dazu hausgemachter Kartoffelstampf(g)	120g, 80g, 30ml, 75g	200g, 100ml	150g, 100ml	
	200ml, 150g				
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 Stck., 30g, 20ml	80g, 20g	80g, 60g, 30ml	80g oder 1 Stck., 80g	
	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)Sojaweiweiß	n)Weichtiere	<i>sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen</i>		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse	<i>Euer/Ihr Mensateam</i>		

