











Plan .Woche 12	Montag 20/03/2023	Dienstag 21/03/2023	Mittwoch 22/03/2023	Donnerstag 23/03/2023	Freitag,
 <p>Menü 1</p>	<p>Leberkäse (6(7/9/13/i/o) mit Bratensoße (i/aWeizen/Gerste/f) an grünen Bohnen und Salzkartoffeln</p> <p>120g, 100ml, 80g, 150g</p>	<p>Hühnerfrikasse mit Champignons und Erbsen (g/c/3) und Reis</p> <p>250ml, 150g</p>	<p>Rührei (c/g/1) an Rahmspinat (g/1) und Salzkartoffeln</p> <p>150g, 100ml, 150g</p>	<p>gebratenes Wildlachsfilet (d/3) an Zitronensoße (1/g), und Gurkensalat (o) mit Vollkornreis</p> <p>140g, 100ml, 60g, 150g</p>	
	<p>Menü 2</p> <p>Reispfanne "vegi"(i) Wildreismischung & Gemüse wie Karotte, Paprika, und Mais, dazu kalte Joghurtsoße (1,g)</p> <p>300g, 70 ml</p>	<p>Spätzlepfanne (aWeizen/g/c/3) mit Möhre, Bohnen, Paprika, Mais und Erbsen an Kräutersoße (i/g)</p> <p>300g, 100ml</p>	<p>bunter Nudelaufauf (aWeizen/c/g/1) mit Tomate, Mais und Broccoli in Käsesoße (1/g)</p> <p>300g</p>	<p>Ofenkartoffeln mit gemischten Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Möhre, dazu Kräuterdip (1/g/o/c)</p> <p>250g, 80g, 100ml</p>	
<p>Nudelpoint (a/Weizen/c) tägl. 2 wechselnde Nudelsößen</p>	<p>Käsesoße (i,1./g) Gemüsecreme (1/i/g)</p>	<p>Käsesoße (i,1./g) Champignonrahm (1/g/i)</p>	<p>Käsesoße (i,1./g) Bolognese (i/14/e)</p>	<p>Käsesoße (i/1/g) Tomatensoße (i)</p>	
<p>Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig</p> <p></p>	<p>frisches Obst</p> <p>Gurkenknabberstücke in Kräuterquark (1/g)</p> <p> 1 Stück, 60g, 20g</p>	<p>Fruchtquark (1,g.) mit Himbeeren</p> <p>gemischte Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing (o)</p> <p> 80g, 30g, 20 ml</p>	<p>Apfelgrütze mit Vanillesoße (g/1)</p> <p> 80g, 20ml</p>	<p>Obstsalat oder fr. Obst</p> <p> 80g oder 1 Stück,</p>	
<p>Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten</p>	<p>1)Milchweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig</p>	<p>9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärtzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre</p>	<p>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  sprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p> <p>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung. Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht, auch Essenswünsche zu verwirklichen.</p>		
<p>Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein</p>	<p>a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.</p>	<p>h)Schalenfrüchte i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse</p>	<p>Euer/Ihr Mensateam</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   <div style="text-align: center;"> <p>Ein Teil der Unternehmensgruppe</p> <p>esn</p> <p>EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE</p> </div> </div>		