




Plan 50 .Woche	Montag, 11.12.2017	Dienstag, 12.12.2017	Mittwoch, 13.12.2017	Donnerstag, 14.12.2017	Freitag, 15.12.2017
	Paniertes Schnitzel an einer	Gefüllte Paprikaschote mit	Vegetarisches Geschnetzeltes	Seelachsfilet natur gebraten,	
M e n ü 1	Champignonsoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Rindfleischfüllung, geschmort in Tomatensoße, Butterreis	in heller Soße mit Erbsen und Möhrchen, Vollkornreis	Möhren-Paprikagemüse in Rahm, Salzkartoffeln	
	aWeizen/c/g/13/i	14/aWeizen/g/o/i	f/g/i	o/g/aWeizen/i/d	
	Kaiserschmarrn, süße	Kartoffel_Gemüseauflauf	Herbstlicher Eintopf	Tortellini & Gemüsestreifen	
M e n ü 2	Mehlspeise mit Mandeln und Rosinen, Apfel- & Birnenmus zur Wahl	mit Gorgonzolasoße	mit Lauch, Sellerie, Bohnen und ganz viel Muschelnudeln	in Käsesoße gebacken	
	10/aWeizen/g/c	c/g/i	aWeizen/g/i/c	aWeizen/c	
Dessert Men. I+II	Frisches Obst	Hausgemachter Pfirsichquark mit gerösteten Mandelstiften	Vanillepudding mit Früchten	Kompott	
Zusatzinfo's	Chinkohlsalat mit Joghurtdressing			Gurkensalat	
	g/o	e/g	g	g/o/i	
	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)Sojaweiß	n)Weichtiere	sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen .		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse	Euer/Ihr Mensateam		