


Plan 42 .Woche	Montag, 16.10.2017	Dienstag, 17.10.2017	Mittwoch, 18.10.2017	Donnerstag, 19.10.2017	Freitag, 20.10.2017
	Hamburger zu selber "bauen"	Kleine Putenschnitzel in	Großer Maiskolben mit	Gebackenes Schollenfilet	
<b>M e n ü 1</b>	Rinderfrikadelle/Burgerbrötchen	Parmesanhülle gebacken,	Kräuterbutter und	mit hausgemachter	
	Eisberg, Tomate, Gurke	mit Tomatennudeln	Kürbis-Kartoffelpüree	Remoulade und	
	und Zwiebel, Cocktailsoße			Salzkartoffeln	
	Kartoffelsalat				
	aWeizen/c/g/l/j/k/14	15/aWeizen/c/g/i	g/	d/g/c/o/i	
	Süßer Reisauflauf mit	Gemüse-Reisrösti mit	Chilli sin Carne mit Soja	Kartoffel-Broccoliauflauf	
<b>M e n ü 2</b>	heißen Heidelbeeren	verschiedenen Gemüsen	Paprika, rote Bohnen	mit Käsesoße	
		der Jahreszeit wie	und Mais dazu		
		Zucchini, Kürbis, Porree	Kartoffelecken		
		Schnittlauchdip			
	g/c	a/c/g/i/k	f/i/h/e	g/c	
<b>Dessert Men. I+II</b>	Frisches Obst	Vanille-Mandarinquark	Götterspeise rot/gelb mit	Versch. Kompott	
			Vanillecreme		
<b>Zusatzinfo's</b>	Gurkenknepperstücke in		Blattsalate mit	Gurkensalat	
	Kräuterquark		Frenchdressing		
	g	g	g/o/i	12/o	
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	<b>Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt,</b>		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	<b>ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gessellschaft für Ernährung</b>		
Diese mit Zahlen	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	<b>empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.</b>		
gekennzeichneten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<b>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</b>		
Zusatzstoffe sind in den	5)mit Farbstoff	13)Schwein	<b>Basis der Zertifizierung ist der</b>		
Speisen enthalten	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	<b>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".</b>		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	<b>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</b>		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	<b>Deutschen Gessellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</b>		
	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	<b>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</b>		
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 <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und		
	f)Sojaweiweiß	n)Weichtiere	sind bemüht <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen</b> .		
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse	Euer/Ihr Mensateam		

