


Plan7 .Woche	Montag, 12.02.2018	Dienstag, 13.02.2018	Mittwoch, 14.02.2018	Donnerstag, 15.02.2018	Freitag, 16.02.2018
M e n ü 1	Currywurst an einer pikanten Soße mit hausgemachten Kartoffelecken	Cordon Bleu vom Schwein mit Erbesen in Rahm und Kartoffelpüree	Vegetarische Frühlingsrolle an einer Currysoße mit buntem Asiam Gemüse wie Bambus, Sojasprossen, Lauch und Möhre, Wildreis	Panierter Seelachs an buntem Kartoffelsalat, mit einer Zitronenecke	
	i/13/7/g/h/e	g/i/7/c/aWeizen/13	a/c/e/f/g/i	aWeizen/c/g/i/d	
M e n ü 2	Frische Gemüse wie Broccoli, Bohnen, Blumenkohl und Paprika unter der Kartoffelhaube gebacken, Kräutersoße	Falaffelbällchen im Fladenbrot mit Bauernsalat und Tzatziki	Vegetarische Maultaschen mit einer Gemüsefüllung in Tomatensoße gegart und Käse überbacken	Gefüllter großer Hefekloß mit Vanillecreme	
	g/i	aWeizen/i/k/m/e/h/g	aWeizen/i/c/g	aWeizen/g	
Dessert Men. I+II	Frisches Obst	Hausgemachte Grießspeise mit einem Kirschtopping	Mandarinenquark (g)	Kompott (2)	
Zusatzinfo's	Frische Pflücksalate mit Zitronendressing		Möhrenstücke mit Cocktaildip	Gurkensalat	
	g	aWeizen/g	g/i	g	
	1)Milcheiweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gessellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärzt	Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".		
	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.		
	5)mit Farbstoff	13)Schwein	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen .		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	Euer/Ihr Mensateam		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte			
Allergene können in den Speisen enthalten sein	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse			
	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam			
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite			
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine			
	f)Sojaweiweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			

