



Plan 46.Woche	Montag, 12.11.2018	Dienstag,13.11.2018	Mittwoch,14.11.2018	Donnerstag, 15.11.2018	Freitag, 16.11.2018
<b>M e n ü 1</b>	Paniertes Schnitzel mit Champignonssoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleischfüllung, geschmort in Tomatensoße, Butterreis	Vegt. Geschnetzeltes in heller Soße mit Wurzelgemüse ( Lauch,Sellerie Karotte ) & Vollwertreis	Seelachsfilet auf bunten Gemüsen wie Karotte, Lauch grüne Bohnen und Mais, Dillsoße und Kartoffelpüree	
	aWeizen/c/g/13/i	14/aWeizen/g/o/c/i	f/g/i	o/g/i/a	
<b>M e n ü 2</b>	Kaiserschmarrn, süße Mehlspeise mit Rosinen und Mandeln, Apfel-oder Birnenmus	Kartoffel- Blumenkohlaufauf mit Ceddarsoße	Kartoffeleintopf mit reichlich Suppengemüse und einer Käsebrezel	Tortellinipfanne, Tortellini mit frischen Gemüsen wie Paprika, Zucchini und Möhre mit Käsesoße gratiniert	
	10/aWeizen/g/c/e	c/g/i	aWeizen/i/c/g	i/aWeizen/g/c	
<b>Dessert Men. I+II</b>	Frisches Obst	Vanillepudding mit Birnen-und Apfelstückchen	Kirschquark mit Schokosplitter von dunkler Schokolade	Kompott Aprikose oder Obst	
<b>Zusatzinfo's</b>	Bunter Krautsalat mit Petersilie und Möhre			Gurken-Tomatensalat	
	g/i/o	e/g	g/e	g/o	
	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.		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	<b>Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.</b>		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärtzt	<b>Basis der Zertifizierung ist der</b>		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	4)Geschmacksverstärker	12)gewachst	<b>"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".</b>		
	5)mit Farbstoff	13)Schwein	<b>Die Einhaltung der Kriterien wurde von der</b>		
	6)Konservierungsstoffe	14)Rind	<b>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)</b>		
	7)mit Phosphat	15)Geflügel	<b>überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.</b>		
	8)chininhaltig	16)unter Schutzatmosphäre	Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten	a)glutenhaltig	h)Schalenfrüchte	sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser		
Allergene können in den Speisen enthalten sein	b)Krebstiere.-erzeugnisse	i)Sellerie.-erzeugnisse	geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung.		
	c)Eier.-erzeugnisse	k)Sesam	Weiter sind wir <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und		
	d)Fisch.-erzeugnisse	l)Schwefeldioxid/Sulfite	sind bemüht <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen</b> .		
	e)Erdnüsse.-erzeugnisse	m)Lupine	Euer/Ihr Mensateam		
	f)Sojaeiweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			

