



Plan 34. Woche	Montag, 20.08.2018	Dienstag, 21.08.2018	Mittwoch, 22.08.2018	Donnerstag, 23.08.2018	Freitag, 24.08.2018
	Paniertes Schnitzel mit Champignonsauce, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleischfüllung, geschmort in Tomatensauce, Butterreis	Vegt. Geschnitzeltes in heller Sauce mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie Karotte) & Vollwertreis	Seelachsfilet auf bunten Gemüsen wie Karotte, Lauch grüne Bohnen und Mais, Dillsauce und Kartoffelpüree	
M e n ü 1	aWeizen/c/g/13/i	14/aWeizen/g/o/c/i	f/g/i	o/g/i/a	
	Kaiserschmarrn, süße Mehlspeise mit Rosinen und Mandeln, Apfel-oder Birnenmus	Kartoffel- Blumenkohlaufauf mit Ceddarauce	Kartoffeleintopf mit reichlich Suppengemüse und einer Käsebrötchen	Tortelliniplatte, Tortellini mit frischen Gemüsen wie Paprika, Zucchini und Möhre mit Käsesauce gratiniert	
M e n ü 2	10/aWeizen/g/c/e	c/g/i	aWeizen/i/c/g	i/aWeizen/g/c	
Dessert Men. I+II	Frisches Obst	Vanillepudding mit Birnen-und Apfelstückchen	Kirschquark mit Schokosplittchen von dunkler Schokolade	Kompott Aprikose oder Obst	
Zusatzinfo's	Bunter Krautsalat mit Petersilie und Möhre			Gurken-Tomatensalat	
	g/i/o	e/g	g/e	g/o	
	1)Milchweiß	9)Antioxidationsmittel	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung.		
	2)Süßungsmittel	10)geschwefelt	Unsere Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten	3)Säuerungsmittel	11)geschwärtzt	Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".		
Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	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)Sojaweiß	n)Weichtiere			
	g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	o)Senf.-erzeugnisse			

