











Plan 41.Woche	Montag, 11.10	Dienstag, 12.10	Mittwoch, 13.10	Donnerstag, 14.10	Freitag, 15.10
<b>Menü 1</b> 	"Königsberger Klopse": kleine Gehacktesbällchen (aWeizen/13/c) in einer hellen Soße (g/i) mit Kartoffeln 120g ,100ml, 150g	Putengulasch (i/15) mit Gemüsewürfeln wie Sellerie, Lauch, Möhre und Vollkornnudeln (aWeizen) 250ml, 150g	Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat und Kräuterquark (g) 150g, 60g, 100g	Spinat-Lachslinge: (d/c/a/g) frischer Lachs mit Rahmspinat und Nudelplatten geschichtet mit Käse (g) überbacken 250g	
	<b>Menü 2</b> Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln (aWeizen/c) mit asiatischem Gemüse wie Lauch, Möhre, Zuckerschoten und Currysoße (g/i) 250g ,100ml	vegetarische Bolognese (f/i) mit Soja, Lauch Karotte, Zucchini, dazu Vollkornnudeln (aWeizen) und ital.Hartkäse (g) 250ml ,150g, 10g	Blätterteigschnecke (aWeizen/c/g/i) mit Käse "Feta-Art" (g) Tomaten, Lauch, Aubergine, Paprika und Kürbis, dazu Knoblauch-Dip (g) 250g ,50ml	Linseneintopf (h) mit Gemüsewürfeln wie Möhre, Sellerie, Lauch, dazu Vollkornbrötchen (aWeizen/Roggen/Hafer/k) 250ml ,1St	
<b>Nudelpoint</b> (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße (i) Karottencreme (g/i)	Tomatensoße (i) Broccolicreme (g/i)	Tomatensoße (i) Hackfleisch (14) in Paprikasoße (i)	Tomatensoße (i) Lauchrahm (g/i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmü zugehörig 	frisches Obst Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuterdressing (g)  1 Stück, 30g, 20 ml	Schokopudding (g)  80g	hausgemachter Fruchtjoghurt (g) mit Vanille  80 g	Pfisichkompott oder frisches Obst Möhrenstücke in Kräuterquark (g)  80g oder 1 Stück, 60g, 20g	Wir Wünschen allen ein schönes Wochenende!! Euer Küchenteam!!!
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	<b>1)Milchweiß</b> <b>2)Süßungsmittel</b> <b>3)Säuerungsmittel</b> <b>4)Geschmacksverstärker</b> <b>5)mit Farbstoff</b> <b>6)Konservierungsstoffe</b> <b>7)mit Phosphat</b> <b>8)chininhaltig</b>	<b>9)Antioxidationsmittel</b> <b>10)geschwefelt</b> <b>11)geschwärzt</b> <b>12)gewachst</b> <b>13)Schwein</b> <b>14)Rind</b> <b>15)Geflügel</b> <b>16)unter Schutzatmosphäre</b>	<b>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo</b>  rechnen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. <b>Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste</b> sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung. Weiter sind wir <b>dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge</b> und sind bemüht <b>auch Essenswünsche zu verwirklichen.</b>		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	h)Schalenfrüchte i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse	Euer/Ihr Mensateam 	 MEHRWERK	Ein Teil der Unternehmensgruppe <b>esn</b> EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE