














Plan 19.Woche	Montag, 09.05	Dienstag, 10.05	Mittwoch, 11.05	Donnerstag, 12.05	Freitag, 13.05
Menü 1 	"Königsberger Klopse": kleine Gehacktesbällchen (aWeizen,13,c) in heller Soße (1,g,i) mit Kartoffeln 120g ,100ml, 150g	Putengulasch (i,15) mit Gemüsewürfeln wie Sellerie, Lauch, Möhre und Spätzle (1,a,c,g)  250ml, 150g	Kartoffelrösti: gebackener Rösti mit buntem Blattsalat Italian Dressing (o,2) und Kräuterquark (1,g) 150g, 40g, 100g	frischer Lachs (3) mit Blattspinat (1,g,i) und Bandnudeln (aWeizen)  120g, 100g, 200g	
	Menü 2	Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln (aWeizen,c) mit asiatischem Gemüse wie Lauch, Möhre, Zuckerschoten und Currysoße (1,g,i)  200g ,100ml	Milchreis (1,g) mit Apfelgrütze (2) und Zucker und Zimt 350g, 100ml, 20g	Gemüsegulasch (g/i) mit Broccoli, Möhre und Blumenkohl in heller Soße (g), dazu Vollkornreis  200ml,150g	
Nudelpoint (a/Weizen) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen	Tomatensoße (1,i,g) Karottencreme (1,g,i)	Tomatensoße (1,i,g) Broccolicreme (1,g,i)	Tomatensoße (1,i,g) Hackfleisch (14,i,a) in Paprikasoße	Tomatensoße (1,i,g) Lauchrahm (1,g,i)	
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 	frisches Obst Rote Beete Salat  1 Stück, 30g, 20 ml	hausgemachter Fruchtjoghurt mit Vanille (1/g)  80g	Schokopudding (1,2,g) bunter Salat an Joghurt-Kräuter dressing (1/g)  80g, 30g, 20 ml	Pfsichkompott (2) oder frisches Obst  80g oder 1 Stück	Wir wünschen allen ein schönes Wochenende! Euer Mensateam!
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1)Milch eiweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig	9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre	Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo berechnen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht unser geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfügung. Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorschläge und sind bemüht, auch Essenswünsche zu verwirklichen.		
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 		Ein Teil der Unternehmensgruppe esn EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE