







Plan .Woche	Montag, 11.02.	Dienstag, 12.02.	Mittwoch, 13.02.	Donnerstag, 14.02.	Freitag, 15.02.
5.					
M e n ü 1  M e n ü 2	Pfannengyros(15/e/i) von der Pute mit reichlich Zwiebeln und Gemüsestreifen von Möhre, Lauch, Sellerie an würzigem Tzatziki(g) und Djuwitschreis(e)		Käsespätzle, frische Spätzle(a/Weizen/g/c) abwechselnd geschichtet mit gebratenen Zwiebeln & Käse(g), gebacken	Fischstäbchen(a/Weizen/g/id) an buntem Kartoffelsalat(g/c/o) mit Möhre und frischer Gurke	
		Gnocchi(a/Weizen) mit Broccoli in heller Soße(g)		Senfeier(o/g/c/16) mit hausgemachtem Kartoffelpüree(g)	Kartoffelpuffer (a/a1/c/l/i) mit Apfelmus
	1)Milcheiweiß 2)Süßungsmittel 3)Säuerungsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)mit Farbstoff 6)Konservierungsstoffe 7)mit Phosphat 8)chininhaltig a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaweiß g)Milch.-erzeugnisse incl. Lact.	9)Antioxidationsmittel 10)geschwefelt 11)geschwärzt 12)gewachst 13)Schwein 14)Rind 15)Geflügel 16)unter Schutzatmosphäre h)Schalenfrüchte i)Sellerie.-erzeugnisse k)Sesam l)Schwefeldioxid/Sulfite m)Lupine n)Weichtiere o)Senf.-erzeugnisse	Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponenten wählt, ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung. 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. Euer/Ihr Mensateam		
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten					
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein					
				