













| Plan.6 | Montag, 13.05. | | Mittwoch, 15.05. | | Donnerstag, 16.05. |
|---------|--|---|--|--|---|
| |  |  |  |  |  |
| | "Königsberger Klopse" kleine Gehacktesbällchen (aWeizen/13/c) in einer hellen Soße(g/i), Petersilienkartoffeln | | Spaghetti(aWeizen/c) "Bolognese" Hackfleischsoße(i) vom Rind(14), mit Knoblauch und ital. Kräutern abgeschmeckt, frisch geriebener Hartkäse(g) | | Fischpfanne "Helgoland" Seefischwürfel(d) wie z.B. Dorsch und Seelachs auf Bratkartoffeln, Möhre, Poree, Sellerie(i)&Zwiebeln gegart Kräuterbutter(g) |
| Menü 1. | | | | | |
| |  |  |  |  | |
| Menü 2. | Nudelpfanne "Shanghai" Bratnudeln(aWeizen/c) mit viel asiatischen Gemüsen wie Mu-Er Pilze, Lauch, Möhre, Zuckerschoten Lotuswurzel, Currysoße(g/i) | | Nudeln mit Tomatensoße | | Linseneintopf(h) mit feinen Gemüsewürfeln aus Möhre, Sellerie und Lauch, dazu ein Vollkornbrötchen (aWeizen/Roggen/Hafer/k/g/c) |
| |  | 1)Milcheiweiß 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 | Wenn ihr die mit Logo  gekennzeichneten Menükomponente ernährt Ihr euch nach von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Qualitätsstandards für Schulverpflegung. | |
| | Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten | | | 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. sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen. | |
| |  | a)glutenhaltig b)Krebstiere.-erzeugnisse c)Eier.-erzeugnisse d)Fisch.-erzeugnisse e)Erdnüsse.-erzeugnisse f)Sojaeiweiß 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 | |
| | Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein | | | | |