








Plan.4	Montag,		Mittwoch, 12.06.		Donnerstag, 13.06.
					
Menü			vege. Geschnetzeltes Geschnetzeltes(f/g/i) in heller Soße(g) mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Paprika, Karotte) & Vollwertreis		Seelachsfilet(d) auf bunten Gemüsen wie Paprika, Karotte, grünen Bohnen und Mais, mit Dillsoße(g) Kartoffelpüree(g)
1.					
Menü			Kartoffeleintopf mit reichlich Suppengemüse wie Lauch, Sellerie und Möhre, und Käsebaguette(aWeizen/g/c) als Beilage		Käsetortellini(aWeizen/g/c/i) in Tomatensoße (i)
2.					
		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. Liebe Schüler, Eltern, Lehrer und Gäste sollten Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergenen bestehen, so steht un geschultes Fachpersonal gerne zur Beantwortung dieser Fragen zur Verfüg Weiter sind wir dankbar für konstruktive Kritik oder Verbesserungsvorsch sind bemüht auch Essenswünsche zu verwirklichen.	
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten		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	
Allergene können in den Speisen enthalten sein					