










Plan.5	Montag, 09.09.		Mittwoch, 11.09.		Donnerstag, 12.09.
Menü 1.	Pfannengyros(15/e/i) von der Pute mit reichlich Zwiebeln und Gemüsestreifen von Möhre, Lauch, Sellerie an würzigem Tzatziki(g) und Djuwitschreis(e) 120g, 50ml, 150g		Käsespätzle: frische Spätzle(aWeizen/g/c) abwechselnd geschichtet mit gebratenen Zwiebeln & Käse(g), gebacken 250g		pan. Seelachsstäbchen (aWeizen/o/d) an buntem Kartoffelsalat(g/c/o) mit Möhre und frischer Gurke 150g, 150g
	Gnocchi(aWeizen) mit Broccoli in heller Soße(g)  150g, 80g, 100ml		Senfeier(o/g/c/16) mit hausgemachtem Kartoffelpüree(g)  2St, 200ml, 150g		Kartoffelpuffer(aWeizen/c) mit Apfelmus 180g, 50ml
	Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	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	Die Angebote/Komponenten mit DGE-Logo  sprechen dem "DGI die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für 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. Wir 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)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   Sprösslin Evangelisch	