



Der Plan wurde im Rahmen der UNESCO-Projektstage 2017/2018 von der Klasse 8e 3 erstellt.

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
17.09.18 bis 21.09.18	Asiatische-Mie-Nudelpfanne mit Bio-Möhren, Paprika, Kaiserschoten, Mungobohnen, Black Fungus, Sojasauce, Bambussprossen (a,c,f,i,)	Fischstäbchen (MSC Seelachs a, d) Erbsen und Biomöhren (i) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Tomatencremesuppe (g,i,6,7) mit Vollkornreis Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,c,g,6,7)	Hamburger (Hamburger Brötchen, a1,a3,k,6) mit Rindfleisch-Pattis, a,c,f,) Lollo-Bionda, Gurke, Tomate, Tomatenketchup (6) Frische Kartoffelwedges Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a1,) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhrensalat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Erdbeereisbecher (g,6,7)
Vegetarische Alternative		Vegetarische Paprikaschote (a,g,h,i,j,6,7)		Gemüsefrikadelle (a1,c) mit Zwiebeln, Mais, Romanesco, Erbsen, Möhren	Vegetarisches Schnitzel (Bratling auf Milchbasis a1,c,g,7)
24.09.18 bis 28.09.18	Käsespätzle (a1,c) mit Röstzwiebeln (a1) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,i,j,2,6,7) Kirschkompott (6)	Döner Tasche (a1,a3) mit Putenfleisch, Tomate, Gurke, Eisbergsalat Tzaziki (g,7) Obst regional/saisonal	Herbstliche Gemüsesuppe (Bio-Karotten, Lauch, Wirsing, Sellerie) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Arme Ritter mit Vanillesauce (a1,g,h,6,7)	Lasagne mit Rinderbolognese und Goudakäse überbacken (a1,c,g,i,6,7) Bio-Möhrensalat (i,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Butterfischfiletwürfel (d) in Zucchini-cremesauce (g,i,7) Salzkartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette (l,j,2,6) Erdbeerpudding (g,e,g,6,7)
Vegetarische Alternative		Döner Brottasche (a1,a3) mit vegetarischem Geschnetzeltem auf Milchbasis(a1,c,g,7)		Vegetarische Lasagne mit Erbsen, Paprika, Mais, Zucchini, Tomaten und Gouda (a1,c,g,i,6,7)	Mozzarellasticks (a1,g,7)

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Zusatzstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Nudeln und Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.