



Wir kochen täglich frisch und essen in unserer Mensa in der Schule

Bei der Herstellung der Speisen achten auf die einwandfreie Qualität der gelieferten Produkte. Im Ausnahmefall kann es vorkommen, dass der Speiseplan kurzfristig verändert werden muss. Deshalb gilt immer der im SchülerClub sowie in der Mensa aushängende Plan, auf dem auch die möglicherweise vorhandenen Zusatzstoffe aufgelistet sind. Hierfür bitten wir um Verständnis.

Die aufgeführten Suppen, Soßen und Ketchup sowie z. B. Kräuterquark werden von uns hergestellt.

Bei fleischhaltigen Speisen wird immer auch eine **vegetarische Alternative** angeboten.

Zum Nachmittagsimbiss wird an Schultagen täglich um 15:30 Uhr ein **Obststeller nach Saison** angeboten und tagesaktuell **ergänzt**.

In den Ferien gibt es ein Frühstück aus Cerealien und frischer Milch.

	01.01.-05.01.Ferien	08.01.-12.01.Ferien	15.01.-19.01.	22.01.-26.01.
Montag <small>Zusatz am Nachmittag</small>	Feiertag	Nudeltaschen dazu Pesto rot/grün Eisbergsalat mit Joghurtdressing <small>Blätterteigsticks</small>	Makkaroni mit Tomatensauce, dazu Tomaten-Maissalat <small>Minilaugengebäck</small>	Spirelli-Nudeln mit Spinat-Frischkäse-Sauce <small>Haferkekse</small>
Dienstag <small>Zusatz am Nachmittag</small>	Brunch Omelette, Nürnberger, Nudeln, Tomatensauce, Pommes, Veggienuggets Ketchup, Rohkost Kaiserschmarrn <small>Brotchips</small>	Schupfnudeln mit Apfelmus und Kräuterquark Rohkost <small>Kokosbällchen</small>	Eier mit grüner Sauce mit Kartoffeln und grünem Salat <small>Rote Grütze mit Vanillesoße</small>	Valess mit Paprikasauce, Kartoffelecken Tomaten-Mais-Salat <small>Joghurt mit Früchten</small>
Mittwoch <small>Desserttag</small> <small>Zusatz am Nachmittag</small>	Pizza Margherita dazu gemischte Blattsalate <small>Applecrumble</small> <small>Brezelchen</small>	Hamburger mit Rindfleischpaddy s, Tomaten, Gurken, Käse, Ketchup, Mayo <small>Profiterol mit Schokosauce</small> <small>Haferkekse</small>	Chili con Carne (Rind) mit Fladenbrot, dazu Rohkost <small>Pfannkuchen mit Nutella</small> <small>Brotchips</small>	Blumenkohl-Suppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Wurzelbrot, dazu Rohkost <small>Pancakes</small> <small>Käseknäcke</small>
Donnerstag	Kibbeling mit Couscous & Rohkostsalat <small>Joghurt mit Früchten</small>	Seelachsfilet in Popperpanade mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <small>Joghurt mit Früchten</small>	Fischfilet in Sesamkruste dazu asiatische Nudeln mit Gemüsejulienne & süß-sauer Sauce <small>Grissini mit Pesto</small>	Schlemmerfilet Bordelaise dazu Kräuterreis & Gurken-Dill-Salat <small>Zwieback mit Marmelade</small>
Freitag	Bratwurst mit Kartoffelsalat Tomaten mit Kräutersalz	Hähnchengeschnetzeltes in Rahm-Sauce mit Kroketten und Prinzessbohnen	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bratkartoffeln und Spitzkohlsalat in Rahm-Schnittlauch-Dressing	Frikadellen mit Kartoffelsalat

Folgende mögliche Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sind am Plan in der Küche vermerkt:

- 1) Gluten 2) Krebstiere 3) Ei 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch 8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid/Sulphite, 13) Lupinen 14) Weichtiere
a) mit Farbstoff; b) mit Konservierungsstoff; c) mit Antioxidationsmittel; d) mit Geschmacksverstärker; e) geschwefelt; f) geschwärzt; g) gewachst; h) mit Phosphat;
i) mit Süßungsmitteln; j) enthält eine Phenylalaninquelle; k) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; l) mit Zuckeraustauschstoffen