

Speiseplan für den Zeitraum:



KW 45

7.11. - 11.11.2016

Schule + Essen = Note 1

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	7.11	8.11	9.11	10.11	11.11
Menü 1	Gemüseintopf (1,5) Karotten, Weisskraut, mit Kartoffeln und Vollkornbrötchen (Aa) Salat *  Vanillepudding (G,8)	Gulaschpfanne (2,I) Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika Reis Salat *	Cordon bleu (2,3,4,5,Aa,G) Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratensoße (I) Bandnudeln (Aa) Salat *	Linsen (Aa,3,6) Spätzle (Aa,C) mit Putensaiten (4,5,6,7) Salat *	Fleischkäse gebacken (2,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (5,6,8,I) Salat * 
Menü 2	Nudelsuppe (Aa,C,G) Kartoffelpuffer (Aa) Apfelmus Salat *	Nudelaufbau mit Putenschinken (Aa,C,G) Paprikasoße (1,8)  Salat *	Gemüsemaultaschen (1,Aa,C,G,I) Schnittlauchsoße (Aa,G) Parmesan (G)  Salat * Banane	Seehecht paniert (Aa) Salzkartoffeln Dillsoße (Aa,G)  Salat * Apfel	Kartoffelgratin (1,C,G) Kaisergemüse Blumenkohl, Broccoli, Karotten Salat *
Menü 3	Makkaroni (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Makkaroni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat *	Makkaroni (Aa) Broccoli-Käsesoße (1,Aa,G) Salat *	Makkaroni (Aa) Gemüsebolognesesoße (1) (Tomate, Lauch, Paprika) Salat *	Makkaroni (Aa) Champignonrahmsoße (1,Aa,G) Salat *
Dessert	Clementine	Vanillepudding (8,G)	Himbeerquark (8,G)	Obstsalat (Ananas, Birne, Apfel)	Nougatpudding (8,G)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt !

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose

Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Die Verpflegung an unserer Schule entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Der Caterer ist für die Einhaltung der Qualitätsbereiche „Lebensmittel sowie Speisenplanung und -herstellung“ verantwortlich.

Die Schule ist für den Qualitätsbereich „Lebenswelt“ zuständig. Dies wird mit dem „DGE-Logo“ sowie dem „Schule + Essen = Note 1“ Logo dokumentiert.

***Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und Angemachten Salaten (Deklaration über Allergenkennzeichnung siehe Salatheke)**

Zu allen Gerichten gibt es täglich ein Gemüse

Wenn man nur einen kleinen Salat kaufen möchte kostet dieser 1,50 €

Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst an , Preis 40 Cent.