

Speiseplan

KW 17

22.04. -26.04.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	22.04.2024	23.04.2024	24.04.2024	25.04.2024	26.04.2024
Menü 1	Rinderhacksteak griechische Art (mit Frischkäsefüllung, Aa, C, F, G) Bratensoße (I) Knöpflespätzle (Aa, C) Salat*	Geflügelmaultaschen (Aa, C, I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Salat*	Schaschlikpfanne (Putenfleisch, Paprika) Bio-Reis Salat*	Lasagne (Aa, C, G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Hähnchenbrustschnitzel Currysoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat*
Menü 2	Rotes Linsengemüse mit Bio-Räuchertofu (I, F) Bio-Vollkornreis Salat*	Kartoffelsuppe (G) Kaiserschmarren (Aa, C, G) Apfelmark (S)	Nudel-Gemüseauflauf (Aa, C, G) mit Bio-Vollkornfusilli (Erbsen, Mais) Tomatensoße Salat*	Fischragout (Seelachs) in Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	Kartoffel-Zucchini-Gratin (C, G) mit Bio-Kartoffeln Salat*
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Spargelragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Zitronenquark (G)	Bio-Banane	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Joghurt	Wassermelone

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat,

11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

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,

Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

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 die Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst zum Preis von 50 Cent an.