

Speiseplan für den Zeitraum:



KW 4

23.1. - 27.1.2017

Schule + Essen = Note 1

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	23.1	24.1	25.1	26.1	27.1
Menü 1	Camembert paniert (1,Aa,G) Salzkartoffeln Preiselbeeren (8) Salat * Apfel 	Paniertes Schnitzel (2,Aa) Bratensoße (I) Gnocchi-Nudeln (Aa) Salat *	Nürnberger Rostbratwurst (2,7,I,J) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat *	Schweinegulasch (I) Spirellinudeln (Aa) Salat *	Krautschupfnudeln mit Speck (2,Aa,C) Salat * Mandarinenquark (8,G) 
Menü 2	Chicken Frites (Aa) Risoleekartoffeln (gebratene kleine Kartoffeln) Dippsoße (3,8,Aa) Salat	Lachs Schnittlauchsoße (Aa,G)  Vollkornreis Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotte) Mandarine	Rinderbraten (I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (5,G) Bohnengemüse 	Karottensuppe Grießbrei (8,G) Erdbeerkompott (8) Salat * 	Eieromlette (1,C,G) Rahmpinat (G) Salzkartoffeln Salat *
Menü 3	Spaghetti (Aa) Schinken-Sahnesoße (Aa,G) mit Putenschinken Salat *	Spaghetti (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat *	Spaghetti (Aa) Tomatensoße (1,Aa) mit Mozzarella (G) Salat *	Spaghetti (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Spaghetti (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) (Sellerie, Lauch, Karotte) Salat *
Dessert	Schokopudding (8,G)	Mandarine	Heidelbeerjoghurt (8,G)	Vanillepudding (8,G)	Mandarinenquark (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 verschiedens Obst an , Preis 40 Cent.