

Speiseplan

KW 27

04.07. - 08.07.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	04.07.2022	05.07.2022	06.07.2022	07.07.2022	08.07.2022
Menü 1	Kalbsgulasch Makkronellinudeln (Aa,C) Salat* 	Seelachs paniert (Aa,G,I,D) Dillsoße (G) Salzkartoffeln Salat* 	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) (Spinat,Lauch,Sellerie) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Lasagne (Aa,C,G) mit Rinderhackfleisch Salat* 	Chili con Carne mit Rindfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Reis Salat*
Menü 2	Kartoffel-Käsetaschen (G) Zucchini-Tomatengemüse Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Dampfnudel (Aa,C,G) Vanillesoße (G) Salat* 	Grünkernküchle (1,Aa,C,I) Tomatensoße Schlinglinudeln (Aa,C) Salat* 	Süßkartoffel-Gnocchi (1,C) Rahmkohlrabi (G) Salat* 	Kräuterschupfnudeln (1,Aa,C) Sahnesoße (G) Sommergemüse (Karotte,Erbsen,Blumenkohl) Salat*
Menü 3	Penne (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat* 	Penne (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat* 	Penne (Aa) Tomatensoße Salat* 	Vollkornpenne (Aa) Ratatouille-Soße (Zucchini,Aubergine,Paprika) Salat*
Dessert	Vanillepudding (G) 	Heidelbeerjoghurt (G) 	Pfirsich 	Ananas-Kokosquark (G) 	Obstsalat (Äpfel,Ananas,Bananen)

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 Allergen Kennzeichnung - siehe Salattheke) - Coronabedingt gibt es bis auf weiteres kein Salatbuffet**

Zu allen Gerichten gibt es täglich ein Gemüse

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

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