

Speiseplan für den Zeitraum:

SP.NR.: 5

KW 8

20.2. - 24.2.2017



Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.2. Mensatag	21.2	22.2	23.2	24.2
Menü 1	Fleischküchle (2,Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelbrei (5,G) Salat *	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Reis Salat * Apfel	Linsen (Aa,3,6) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,6,7) Salat *	panierte Scholle (Aa) Kartoffelsalat (5,6,8,J) Salat * Nougatpudding (8,G)	Schweinebraten Bratensoße (I) Bandnudeln (Aa,C) Salat *
Menü 2	Lachs mit Shrimps-Dillsoße (Aa,G) Vollkornspaghetti (Aa) Broccoli	Kartoffel-Käsetaschen (1,G) Petersiliensoße (Aa,G) Gnocchinudeln (Aa) Salat *	Rindergulasch (I) Salzkartoffeln Salat *	Nudelsuppe (Aa) Dampfnudeln (1,Aa,C,G) mit Vanillesoße (8,G) Salat *	Eieromlette (1,C,G) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln Salat * Mandarinen
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatensahnesoße (1,8,G) Salat *	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Rigatoni (Aa) Frischkäsesoße (1,Aa,G) Salat *	Rigatoni (Aa) Paprikarahmsauce (1,G) Salat *	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsauce (1,8) Salat *
Dessert	Schokoladenpudding (8,G)	Heidelbeerquark (8,G)	Vanillejoghurt (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/Sulfid, 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 Allergen Kennzeichnung 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.