

# Speiseplan

KW 39

26.09. - 30.09.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	26.09.2022	27.09.2022	28.09.2022	29.09.2022	30.09.2022
<b>Menü 1</b>	<b>Rindfleischküchle</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Karottengemüse	<b>Fleischkäse gebacken</b> (2,3,4,7,1,I) Bratensoße (I) Makkronellnudeln (Aa,C) Salat*	<b>Hähnchenschlegel</b> Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln (Petersilie,Schnittlauch) Salat*	<b>Putenschnitzel natur</b> Bratensoße (I) Vollkornspirelli (Aa) Erbsengemüse	<b>Rostbratwürstle</b> (2,I,I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	<b>Seelachs paniert</b> (Aa,D,G,J) Joghurt-Zitronen-Dip (G) Kartoffelsalat (J) Salat*	<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> (1,F) (Sojabohnen,Bambus,Zuckerschoten) in Sesamsoße (K) Reis Salat*	<b>Kartoffel-Kürbissuppe</b> (Aa,G) <b>Kaiserschmarren</b> (Aa,C,G) Apfelmarmelade (5)	<b>Maisgrießschnitte</b> (1) Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Aubergine) Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Rigatoni</b> (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken,5,9) Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Paprikasoße Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Linsenbolognese Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Schokopudding</b> (G)	<b>Banane</b>	<b>Beerenjoghurt</b> (G) (Himbeeren,Brombeeren,Johannisbeeren)	<b>Mandarinenquark</b> (G)	<b>Trauben</b>

**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)**

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.