

Speiseplan für den Zeitraum:



Griechische Woche

KW 11

13.03-17.03.2017

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.3	14.3	15.3	16.3	17.3
Menü 1 	Bifteki (C,G) (kleine Rinderhacksteaks) Bratensoße (I) Gabelspaghetti (Aa) Salat * 	Souvlaki Fleischspieß (2) Rosmarinkartoffeln Tzaziki (G) und Bauernsalat (3,6,G) 	Gyros in Paprikasoße (2) Reis Salat *	vegetarische Moussaka Kartoffel-Auberginen- Walnuss-Auflauf (1,3,4,G) Salat * Schokopudding (8,G) 	Hirtenrolle (Fleischküchle mit Fetakäse gefüllt) (2,Aa,C,F,G) Bratensoße (I) Kartoffelwedges Salat *
Menü 2	Canelloni vegetarisch mit Tomatensoße und Käse überbacken (1,Aa,C,G,I) Salat *	Geflügelklopse Rahmsauce (I,G) bunte Spirellinudeln (Aa) Salat *	Pfannkuchen mit frischen Champignon a la Creme (1,Aa,C,G) Salat *	Hühnerfrikasse mit Erbsen/Karotten (G) Bandnudeln (Aa) Salat *	Kässpätzle (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat *
Menü 3	Penne (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat*	Penne (Aa) Gemüsebolgonese (1,8,I) Karotte,Lauch,Sellerie Salat *	Fleckerlnudeln (Aa) Schinkensahnesoße (Aa,G) Putenschinken Salat* Banane 	Penne (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Vollkornenne (Aa) mit Garnelen, Lachswürfel und Tomatenstückchen (G) Salat* Obstsalat
Dessert	GriechischerJoghurt (G) mit Honig und Walnüssen	Vanillepudding (8,G)	Banane	Schokopudding (8,G)	Obstsalat (Apfel,Birne,Orange)

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 Süßungsmittelmit, 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.