

Speiseplan

KW 02

09.01. - 13.01.2023

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.01.2023	10.01.2023	11.01.2023	12.01.2023	13.01.2023
Menü 1	Fischstäbchen (Aa, Seelachs) Joghurt-Kräuter-Dip (G) (Petersilie, Schnittlauch) Salzkartoffeln Salat* 	Putenrollbraten Bratensoße (I) Vollkornreis Bohngemüse 	Geflügelbratwurst (8) Bratensoße (I) Drellinudeln (Aa, C) Salat*	Schweinegulasch (2) Wellenbandnudeln (Aa, C) Salat*	gefüllte Paprika (2, Aa, C, G) Bratensoße (I) Bulgur (Aa) Salat*
Menü 2	Semmelknödel (Aa, C) Rahmchampignons (G) Salat* 	Nudelsuppe (Aa, C) Dampfnudel mit Kruste (Aa, C, G) Vanillesoße (G) 	Camembert gebacken (Aa, G) Preiselbeeren Salzkartoffeln Salat* 	gefüllte Zucchini (G) (Paprika, Aubergine, Mozzarella) Tomatensoße Reis Salat* 	Eieromelett (1, C, G) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln
Menü 3	Spaghetti (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Spaghetti (Aa) Käsesoße (G) Salat* 	Vollkornspaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	Spaghetti (Aa) Rinderbolognese Salat* 	Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*
Dessert	Schokopudding (G)	Banane 	Vanillejoghurt (G) 	Erdbeerquark (G) 	Trauben

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)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

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