

Speiseplan

KW 07

13.02. - 17.02.2023

Änderungen vorbehalten!

3



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.02.2023	14.02.2023	15.02.2023	16.02.2023	17.02.2023
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Karottengemüse	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,1,J) Bratensoße (I) Makkaronellinudeln (Aa,C) Salat*	Putengeschnetzeltes (I) Vollkornspirelli (Aa) Erbsengemüse 	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln (Petersilie, Schnittlauch) Salat*	Rostbratwürstle (2,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Sauerkraut
Menü 2	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	Seelachs paniert (Aa,D,G,J) Joghurt-Zitronen-Dip (G) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Asiatische Gemüsepfanne (1,F) (Sojabohnen, Bambus, Zuckerschoten) in Sesamsoße (K) Reis Salat* 	Gemüsecremesuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (5) 	Maisgrießschnitte (1) Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) Salat*
Menü 3	Rigatoni (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken, 5,9) Salat* 	Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat* 	Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Rigatoni (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	Rigatoni (Aa) Rinderbolognese Salat*
Dessert	Schokopudding (G)	Banane 	Beerenjoghurt (G) (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren) 	Berliner (Aa,C,G)	Mandarine

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.