

# Speiseplan

KW 17

24.04. - 28.04.2023

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	24.04.2023	25.04.2023	26.04.2023	27.04.2023	28.04.2023
<b>Menü 1</b>	<b>Chicken Frites</b> (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Reis Salat*	<b>Schwäbische Linsen</b> (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5)	<b>Rinderroulade</b> (5,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (2,Aa,G) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	<b>Putengyros</b> Tsatsiki (G) Kartoffelwedges Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Lachsfilet</b> (D) Dillsoße (G) Salzkartoffeln Salat*	<b>Gnocchi</b> Zucchini-Tomatengemüse Salat*	<b>Nudelsuppe</b> (Aa,C) <b>Grießbrei mit Bio-Milch</b> Erdbeerkompott	<b>Kartoffel-Brokkoligratin</b> (1,C,G) Salat*	<b>Gefüllte Paprika vegetarisch</b> (1,Ab,G,I) (Grünkern, Quark) Tomatensoße Vollkornreis Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Pestosoße (G,Hc) Salat*	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Karottenfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Nuss-Nougat Pudding</b> (G,Hb)	<b>Birne</b>	<b>Vanillequark</b> (G)	<b>Müsljoghurt</b> (Aa,Ad,Ae,G,Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken, Äpfel, Mandeln)	<b>Bio-Äpfel</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 Allergenkennzeichnung - 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.