

Speiseplan

KW 42

16.10 - 20.10.2023

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------|--|---|--|--|---|
| Datum | 16.10.2023 | 17.10.2023 | 18.10.2023 | 19.10.2023 | 20.10.2023 |
| Menü 1 | Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Karottengemüse | Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,1,1) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat* | Putengeschnetzeltes (I) Bio-Vollkornfusilli (Aa) Erbsengemüse | Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie, Schnittlauch) Salat* | Scholle paniert (Aa,D) Kartoffelpüree (G) Rahmspinat (G) |
| Menü 2 | Asiatische Gemüsepfanne (1,F) (Sojabohnen, Bambus, Zuckerschoten) in Sesamsoße (Aa,F,K) Bio-Reis Salat* | Kartoffelwedges Kräuterquark (G) Schnittlauch, Petersilie Salat* | Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* | Kürbiscremesuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (5) | Bulgur (Aa,G) Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) Balkankäse Salat* |
| Menü 3 | Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken, 5,9) Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat* | Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* |
| Dessert | Karamellpudding (G) | Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt | Birne | Mandarinenquark (G) | Pflaumen |

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.