

# Speiseplan

KW 48

27.11. -01.12.2023

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023	01.12.2023
<b>Menü 1</b>	<b>Rinderhacksteak griechische Art</b> (mit Frischkäsefüllung, Aa, C, F, G) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	<b>Geflügelmaultaschen</b> (Aa, C, I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat*	<b>Schaschlikpfanne</b> (I) (Putenfleisch, Paprika) Bio-Reis Salat*	<b>Lasagne</b> (Aa, C, G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	<b>Hähnchenbrustschnitzel</b> Currysoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Rotes Linsengemüse mit Bio-Räuchertofu</b> (I, F) Bio-Vollkornreis Salat*	<b>Tomatensuppe</b> <b>Kaiserschmarren</b> (Aa, C, G) Apfelmark (S)	<b>Nudel-Gemüseauflauf</b> (Aa, C, G) mit Bio-Vollkornfusilli (Erbsen, Mais) Tomatensoße Salat*	<b>panierter Seehecht</b> (Aa, D) Joghurt-Minze-Dip mit Bio-Joghurt (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	<b>Kartoffel-Zucchini-Gratin</b> (C, G) mit Bio-Kartoffeln Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Paprikasoße Salat*	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Basilikumpesto (G, Ha) Salat*	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Kürbisragout Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Zitronenquark</b> (G)	<b>Bio-Banane</b>	<b>Erdbeerjoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt	<b>Mandarine</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.