

Speiseplan

KW 15 08.04. - 12.04.2024 Änderungen vorbehalten!



wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	08.04.2024	09.04.2024	10.04.2024	11.04.2024	12.04.2024
Menü 1	Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Joghurt-Kräuter-Dip mit Bio-Joghurt (G) (Petersilie,Schnittlauch) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Putenrollbraten Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat* 	Rindergulasch Bio-Reis Salat* 	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat* 	Gefüllte Paprika vegetarisch (1,Aa,G,I) (Grünkernschrot,Quark,Emmentaler) Tomatensoße Bio-Hörnchen (Aa) Salat* 
Menü 2	Semmelknödel (Aa,C) Rahmchampignons (G) Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Dampfnudel mit Kruste (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G) 	Camembert gebacken (Aa,G) Preiselbeeren Kartoffelpüree (G) Salat* 	Eieromelett (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Schupfnudel-Gemüsepfanne (Aa,C) (Karotte,Bohnen,Blumenkohl) Schnittlauchsoße (G) Salat* 
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Birne 	Erdbeerquark (G) 	Bio-Schokopudding (G) 	Kirschjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Ananas 

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.