

# Speiseplan

KW 19

06.05. - 10.05.2024

## EUROPA-WOCHE

Änderungen vorbehalten!



wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



5

	Frankreich	Deutschland	Griechenland		
Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	06.05.2024	07.05.2024	08.05.2024	09.05.2024	10.05.2024
Menü 1	Puten Cordon bleu (Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5)	Putengyros (I,J) Tsatsiki (G) Kartoffelwedges Salat*	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>Feiertag</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>beweglicher Ferientag</b></p> </div> </div>	
Menü 2	Hokifischfilet (Aa,D,G) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat*	Backerbsensuppe (Aa,C,G) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Erdbeerkompott		
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Karottenfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*		
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Bio-Äpfel	Himbeerquark (G)		

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) Pecanuss, 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.