

Speiseplan

KW 20

13.05. - 17.05.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.05.2024	14.05.2024	15.05.2024	16.05.2024	17.05.2024
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat *	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*	Lachsfilet (D) Kartoffelpüree (G) Rahmspinat (G)
Menü 2	Asiatische Gemüsepfanne (1,F) (Sojabohnen, Bambus, Zuckerschoten) in Sesamsoße (Aa,F,K) Bio-Reis Salat* 	Kartoffelwedges (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G) Schnittlauch, Dill Salat* 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	Gemüsecremesuppe (G) (Karotte, Erbsen, Blumenkohl) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (5) 	Bulgur (Aa) Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) Balkankäsewürfel (G) 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 	Beerenquark (G) (Him-, Johannis-, Brombeeren) 	Nektarine

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.