

# Speiseplan

KW 24 10.06. - 14.06.2024

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	10.06.2024	11.06.2024	12.06.2024	13.06.2024	14.06.2024
<b>Menü 1</b>	Rindergeschnetzeltes (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat*	Chicken Wings (Aa,I) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	schwäbische Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) aus Bio-Kartoffeln Salat*	Rostbratwürstle (2,I,I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Sauerkraut	Chili con Carne mit Bio-Rinderhackfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Bio-Reis Salat*
<b>Menü 2</b>	Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Bio-Bulgur (Aa) Erbsengemüse	Kartoffel-Brokkoligratin (C,G) mit Bio-Kartoffeln Salat *	Nudelsuppe (Aa,C) Pfnankuchen (Aa,C,G) Apfelmark (S)	Käsespätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Salat*	Röstiecken buntes Rahmgemüse (G) (Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) Salat*
<b>Menü 3</b>	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Kichererbsen,Lauch,Sellerie) geröstete Bio-Sonnenblumenkerne Salat*	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat*
<b>Dessert</b>	Bio-Vanillepudding (G)	Bio-Banane	Ananas-Kokos-Quark (G)	Himbeerjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Wassermelone

**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 Allergenkezeichnung - 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.