

# Speiseplan

KW 25

17.06. - 21.06.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



| Wochentag      | Montag   | Dienstag   | Mittwoch  | Donnerstag   | Freitag   |
|----------------|--|--|---|--|---|
| Datum          | 17.06.2024   | 18.06.2024   | 19.06.2024  | 20.06.2024   | 21.06.2024  |
| <b>Menü 1</b>  | <b>Hähnchenbrust natur</b><br>Schaschliksoße (Paprika, Zwiebeln)<br>Bio-Reis<br>Salat*<br> | <b>Putenrollbraten</b><br>Bratensoße (I)<br>Spätzle (Aa,C)<br>Salat*<br>                               | <b>Fischstäbchen</b> (Aa,Seelachs)<br>Joghurt-Kräuter-Dip mit Bio-Joghurt (G)<br>(Petersilie,Schnittlauch)<br>Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J)<br>Salat*<br> | <b>Geflügelbratwurst</b><br>Bratensoße (I)<br>Bio-Jerellinudeln (Aa)<br>Salat*<br> | <b>Gefüllte Paprika vegetarisch</b> (1,Ab,G,I)<br>(Grünkernschrot,Quark,Emmentaler)<br>Tomatensoße<br>Bio-Hörnchen (Aa)<br>Salat*<br> |
| <b>Menü 2</b>  | <b>Camembert gebacken</b> (Aa,G)<br>Preiselbeeren<br>Kartoffelpüree (G)<br>Salat*<br>      | <b>Nudelsuppe</b> (Aa,C)<br><b>Dampfnudel mit Kruste</b> (Aa,C,G)<br>Vanillesoße mit Bio-Milch (G)<br> | <b>Semmelknödel</b> (Aa,C)<br>Rahmchampignons (G)<br>Salat*<br>   | <b>Eieromelett</b> (1,C,G)<br>Bio-Salzkartoffeln<br>Rahmspinat (G)<br>             | <b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> (Aa,C)<br>(Karotte,Bohnen,Blumenkohl)<br>Schnittlauchsoße (G)<br>Salat*<br>                           |
| <b>Menü 3</b>  | <b>Bio-Spaghetti</b> (Aa)<br>Tomaten-Basilikumsoße<br>Salat*<br>                           | <b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa)<br>Linsenbolognese (I)<br>Salat*<br>                                 | <b>Bio-Spaghetti</b> (Aa)<br>Tomatensoße<br>Salat*<br>  | <b>Bio-Spaghetti</b> (Aa)<br>Frischkäsesoße (G)<br>Salat*<br>                      | <b>Bio-Spaghetti</b> (Aa)<br>Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch<br>Salat*<br>  |
| <b>Dessert</b> | <b>Aprikose</b><br>  | <b>Erdbeerquark</b> (G)<br>  | <b>Bio-Schokopudding</b> (G)<br>  | <b>Vanillejoghurt</b> (G)<br>mit Bio-Joghurt<br>                                   | <b>Kirschen</b><br>   |

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.