



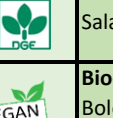





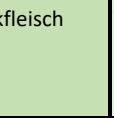






Speiseplan

KW 28

08.07. - 12.07.2024

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	08.07.2024	09.07.2024	10.07.2024	11.07.2024	12.07.2024
Menü 1	Cevapcici (Rindfleischröllchen, C,F) Bratensoße (I) Bio-Reis Salat*	Schweinegeschnetzeltes Kartoffelrösti Salat*	Oberländer Bratwurst (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronellnudeln (Aa) Salat*	Kalbsbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Erbsengemüse
Menü 2	Käsespätzle (Aa,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (S) 	Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Karottengemüse 	Chili vegetarisch (Ab) (Grünkern,Mais,Kidneybohnen) Bio-Vollkornreis Salat* 	Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Zucchini,Lauch,Tomate) geröstete Bio-Sonnenblumenkerne Salat* 	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße (G) Salat* 
Dessert	Bio-Vanillepudding (G) 	Birnenquark (G) 	Bio-Äpfel 	Bananenjoghurt (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.

