

# Speiseplan für den Zeitraum:



**KW 17**

**24.4.-28.4.2017**

Schule + Essen = Note 1

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	24.4	25.4	26.4	27.4	28.4
<b>Menü 1</b>	<b>Hokifischfilet natur</b> in Zitronensoße (Aa,G) Salzkartoffeln Brokkoli Banane (8,G) 	<b>Kasslerbraten</b> (2,4,6,7) Bratenoße (I) Makkronellnudeln (Aa,C) Leipziger Allerlei (Karotte,Erbsen, Spargel)	<b>Lasagne mit Gemüse</b> (Karotte,Frühlingszwiebel,Tomate) (1,Aa,C,G,I) Salat * Obstsalat (Mandarine,Apfel,Birne) 	<b>Cevapcici</b> (C,F) Rinderhackfleischwürstchen Paprikasoße (I) Djuvcreis, Reis mit Tomaten,Erbsen  Salat *	<b>Spargel mit Kräuterflädle</b> und Soße Hollandaise überbacken (1 Aa,C,G,G) Salat *
<b>Menü 2</b>	<b>Chicken Wings</b> (Aa,F,I) pikante Tomatensoße (1,8) Bandnudeln (Aa,C) Salat *	<b>Gnocchi</b> mit <b>Kirschtomaten und</b> <b>Basilikumpesto</b> (1,Aa,C,F,G) Salat *	<b>Geflügelbratwurst</b> (4,5,6,7) Bratensoße (I) Bratkartoffeln (G) Sauerkraut (5,8)	<b>Eier in Senfsoße</b> (1,Aa,G,J) Salzkartoffeln Salat *	<b>Schweinerückensteak</b> (2) Champignonrahmsoße (I,G) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat * 
<b>Menü 3</b>	<b>Penne</b> (Aa) Paprika-Fenchelsoße (1,8,G) Salat *	<b>Vollkornpenne</b> (Aa) Zucchini-Tomatensosse (1,8) geriebener Emmentaler (5,G) Salat *  Vanillequark (8,G)	<b>Penne</b> (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	<b>Penne</b> (Aa) Käse-Sahnesoße (1,Aa,G) Salat *	<b>Penne</b> (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) Sellerie,Lauch,Zucchini Salat *
<b>Dessert</b>	Banane	Vanillequark (8,G)	Obstsalat (Mandarine,Apfel,Birne)	Grießpudding (8,G)	Himbeerjoghurt (8,G)

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:** Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt !

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit Süßungsmittelnmit, 9) Nitritpökelsalz 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

**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, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere**

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 Allergenkennzeichnung siehe Salatheke)**

Zu allen Gerichten gibt es täglich ein Gemüse

**Wenn man nur einen kleinen Salat kaufen möchte kostet dieser 1,50 €**

**Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedens Obst an , Preis 40 Cent.**