

Speiseplan für den Zeitraum:



KW 20

15.5. - 19.5.2017

Schule + Essen = Note 1

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	Mensatag	16.5	17.5	18.5	19.5
Menü 1	Hirtenrolle (2,Aa,C,F,G) Fleischküchle mit Fetakäse gefüllt Bratensoße (I) Bratkartoffeln (5,G) Salat *	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Reis Salat * Apfel	Linsen (Aa,3,6) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,6,7) Salat *	Lachs mit Dillsoße (Aa,G) Vollkornspaghetti (Aa) Broccoli Vanillepudding (8,Aa)	Schweinebraten Bratensoße (I) Kartoffelbrei (5,G) Salat *
Menü 2	Knöpflepfanne mit Gemüse Karotte,Erbse,Mais (1,Aa,C,G) Champignonsoße (Aa,G) Salat *	Kartoffel-Käsetaschen (1,G) Petersiliensoße (Aa,G) Gnocchinudeln (Aa) Salat *	Eieromlette (1,C,G) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln Salat * Wassermelone	Nudelsuppe (Aa) Dampfnudeln (1,Aa,C,G) mit Vanillesoße (8,G) Salat *	Gnocchi mit Pesto (1.Aa,C,F,G) Spargelgemüse Salat *
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatenzucchini-soße (1,8) Salat *	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Rigatoni (Aa) Paprikasoße (1,8) Salat *	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat *	Rigatoni (Aa) Rinderbolognesesoße (1,8) Salat *
Dessert	Schokoladenpudding (8,G)	Heidelbeerquark (8,G)	Vanillejoghurt (8,G)	Apfel	Schokoladenpudding (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 Süßungsmitteln, 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 verschiedenes Obst an , Preis 40 Cent.