



Speiseplan für den Zeitraum:



Europäische Woche

KW 22

29.05 - 2.06.2017

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Italien	Spanien	Schweden	Österreich	Ungarn
Datum	29.5	30.5	31.5	1.6	2.6
Menü 1	pan.Hähnchen mit Parmesanpanade (Aa,G) Tagliatelle (Aa) Tomatenbasilikumsoße (8) Salat *	Paella Risottoreis mit Erbsen,Paprika,Safran Paprikawurstchen (2) Salat *	Geflügelköttbullar (Aa,C,G) Rahmsoße (I,G) Spirellinudeln (Aa) Salat *	Kartoffel-Lauchsuppe (G) Pfannkuchen mit Apfelkompott (1,Aa,C,G) Salat *	Rinder-Paprikagulasch (I) Salzkartoffeln Salat*
Menü 2	gebratener Barsch auf Ratatouille Zucchini,Paprika,Aubergine Rosmarinkartoffeln Salat *	Schweinbraten mit Semmelknödel (Aa,C) Bratensoße (I) Bohngengemüse	gebratene kleine Kartoffeln mit Kräuterquark (G) Rohkost und Dinkelsalat* Banane	Hühnerfrikasse (G) mit Erbsen/Karotten Reis (Aa) Salat *	Kässpätzle (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat *
Menü 3	Kartoffelbrei (5,G) Gemüsebolgonese (1,8,I) Karotte,Lauch,Sellerie Salat *	Penne (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*	Penne (Aa) mit Gorgonzolasoße (G) Salat*	Spätzle (Aa,C) mit veg. Linsenbolognese (1,Aa,4,5,J) Salat* Schokopudding (8,G)	Penne (Aa) mit Lachswürfel und Tomatenstückchen (G) Salat* Obstsalat
Dessert	Panna Cotta (8,G) mit Erdbeerssoße	Vanillepudding (8,G)	Banane	Schokopudding (8,G)	Obstsalat (Apfel,Birne,Honigmelone)

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 mit, 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 Allergen Kennzeichnung 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.