

Speiseplan für den Zeitraum:

SP.NR.: 7



Schule + Essen = Note

KW 25

19.6. - 23.6.2017

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.6	20.6	21.6	22.6	23.6
Menü 1	Putenrahm-geschnetzeltes Spirellinudeln (Aa) Salat *	klare Gemüsesuppe Zucchini, Karotte, Sellerie Kaiserschmarrn ohne Rosinen (1, Aa, C, G) Apfelmus Salat *	Currywurst (2, 7, I, J) Chiabattabrötchen (Aa) Salat *	Rindergulasch (I) Kartoffelbrei (5, G) Karottengemüse	Schlemmerfilet (Aa, G) (Fisch überbacken) Petersiliensoße (Aa, G) Reis Salat *
Menü 2	Grünkernküchle (1, 3, Aa, G) Schnittlauchsoße (Aa, G) Salzkartoffeln Salat * Straciatellajoghurt (8, G) 	Kasslerbraten (2) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa, C) Bayrisch Kraut (8) 	Matjes Hausfrauenart in Gurken- Apfel-Dill-Soße (5, G) Pellkartoffeln Salat *  Wassermelone	Hähnchenbrustschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Gnocchinudeln (Aa) Salat * 	vegetarische Tortellini mit Tomatensoße (8, Aa, C, G) Parmesan gehobelt (G) Obstssalat  (Apfel, Ananas, Erdbeere)
Menü 3	Spaghetti (Aa) Thunfischbolognese (8, G) Salat*	Spaghetti (Aa) Tomatensoße (1, 8) Salat *	Kartoffelbrei (5, G) Karottenkohlrabi gemüse (G) Salat *	Semmelknödelscheiben (Aa, C) Blattspinat mit Tomatenwürfel (1, G) Salat *	Spaghetti (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *
Dessert	Straciatellajoghurt (8, G) Joghurt mit Schokoflocken	Schokoladenpudding (8, G)	Wassermelone	Mandarinenquark (8, G)	Vanillepudding (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 verschiedens Obst an , Preis 40 Cent.