

Speiseplan für den Zeitraum:

SP.NR.: 1

KW 27

3.7 - 7.7.2017



Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	3.7	4.7	5.7	6.7	7.7
Menü 1	Camembert paniert (1,Aa,G) Salzkartoffeln Preiselbeeren (8) Salat * Wassermelone 	Paniertes Schnitzel (2,Aa) Bratensoße (I) Gnocchi-Nudeln (Aa) Salat *	Nürnberger Rostbratwurst (2,7,I,J) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Bayrisch Kraut (3,5,6,8)	Schweinegulasch (I) Spirellinudeln (Aa) Salat *	Krautschupfnudeln mit Speck (2,Aa,C) Salat * Waldbeerenjoghurt (8,G) 
Menü 2	Chicken Frites (Aa) Risoleekartoffeln (gebratene kleine Kartoffeln) Dippsoße (3,8,Aa) Salat	Lachs Schnittlauchsoße (Aa,G) Vollkornreis Kohlrabigemüse 	Rinderbraten (I) Bratensoße (I) Kartoffelbrei (5,G) Salat * 	Eieromlette (1,C,G) Rahmpinat (G) Salzkartoffeln Salat * Nektarine 	Karottensuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus (8) Salat *
Menü 3	Spaghetti (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) (Sellerie,Lauch,Karotte) Salat *	Spaghetti (Aa) Tomatensoße (1,Aa) mit Mozzarella (G) Salat *	Spaghetti (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat *	Spaghetti (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Spaghetti (Aa) Schinken-Sahnesoße (Aa,G) mit Putenschinken Salat *
Dessert	Schokopudding (8,G)	Wassermelone	Mandarinenquark (8,G)	Vanillepudding (8,G)	Waldbeerenjoghurt (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.