

Speiseplan für den Zeitraum:

SP.NR 2

KW 28

10.7.-14.7.2017



Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	10.7	11.7	12.7	13.7	14.7
Menü 1	Hokifischfilet natur in Zitronensoße (Aa,G) Salzkartoffeln Salat * Banane (8,G) 	Oberländer (2,4,6,7) Bratensoße (I) Makkronellinudeln (Aa,C) Leipziger Allerlei (Karotte,Erbsen, Spargel) 	Käsespätzle (1,Aa,C,G) Röstzwiebel (Aa) Tomatensoße (8) Salat * Obstsalat (Aprikose,Melone,Apfel) 	Cevapcici (C,F) Rinderhackfleischwürstchen Bratensoße (I) Vollkornreis Ajvar Paprikacreme Krautsalat * 	paniertes Putenschnitzel Bratensoße (I) (Aa) Kartoffelbrei (G) Salat *
Menü 2	Chicken Wings (Aa,F,I) pikante Tomatensoße (1,8) Bandnudeln (Aa,C) Salat *	Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikumpesto (1,Aa,C,F,G) Salat *	Pfannkuchen (1,Aa,C,G) mit Apfelmus Salat *	Eier in Senfsoße (1,Aa,G,J) Salzkartoffeln Salat *	Kartoffelgratin (1,Aa,C,G) Fingermöhrrchen Salat *
Menü 3	Makkronelli (Aa) Brokkolikäsesoße (1,8,G) Salat *	Penne (Aa) Zucchini-Tomatensosse (1,8) geriebener Emmentaler (5,G) Salat *	Penne (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat *	Penne (Aa) Käse-Sahnesoße (1,Aa,G) Salat *	Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) Sellerie,Lauch,Zucchini Salat *  Himbeerjoghurt(8,G)
Dessert	Banane	Vanillequark (8,G)	Obstsalat (Aprikose,Melone,Apfel)	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 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.