

Speiseplan

KW 38

18.9. - 22.9.2017

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.9.17	19.9.17	20.9.17	21.9.17	22.9.17
Menü 1	Oberländer Bratwurst (2,7,1,J) Bratensoße (I) Kartoffelbrei (5,G) Salat*	Döner mit Putenfleisch (Aa,C,G,I) Fladenbrot (Aa,K) Rohkostsalat <small>Weisskraut, Tomate, Gurke, Eissalat</small> Joghurt-Schmand-Dipp (G) Kirschjoghurt (G)	Lasagne mit Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat*	Hühnerfrikassee (G) Reis Karottenerbsengemüse	paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*
Menü 2	vegetarische Tortellini (Aa,G) Tomatensoße Broccoli geriebener Käse (G) Salat* Apfel	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) Reis süßsaure Soße (Aa,F) Salat*	Vollkornspaghetti (Aa) mit Shrimps-Cocktailtomaten und Pinienkerne Salat* Wassermelone	Zucchisuppe mit Backerbsen (Aa) Grießbrei (Aa,G) Waldbeerenkompott <small>Erdbeer, Brombeere, Himbeere</small> Salat*	Frischkäse-Spinattaschen (Aa,C,G) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Farfalle (Aa) Thunfischsoße Salat*	Farfalle (Aa) mit Lauch-Karottensoße (Aa,G) Salat*	Farfalle (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Farfalle (Aa) Käsesahnesoße (Aa,G)
Dessert	Vanillepudding (G)	Kirschjoghurt (G)	Wassermelone	Obstsalat (Apfel, Banane, Birne)	Schokopudding (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 Allergen Kennzeichnung siehe Salattheke)**

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.

Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH
Unterriedstraße 3
88499 Riedlingen

Telefon Mensa Biberach PG/WG 07351/1500180
Fax 07351/8290253
E-Mail: igoller@dornahof.de

