

# Speiseplan

KW 39

25.9. - 29.9.2017

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	25.9.17	26.9.17	27.9.17	28.9.17	29.9.17
Menü 1	<b>Rindergulasch</b> (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat*	<b>Kasslerücken</b> (2) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat*	<b>Putenschnitzel natur</b> Schaschliksoße (8,I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat *	<b>Linzen</b> (3,6,Aa) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,6,7) Salat * 	<b>Chili Con Carne</b> Hackfleischtopf mit Mais und Roten Bohnen Vollkornbrötchen (Aa,K) Salat * Nougatpudding (G,Hb) 
Menü 2	<b>Matjes Filet Hausfrauenart</b> (D) Apfel-Gurken-Dip (G) Kartoffeln Salat * 	<b>Reispfanne</b> (1) Erbsen,Paprika,Frühlingszwiebel Schafskäse (G) Tomatensoße (8)  Salat * Banane	<b>Karottensuppe</b> (1,8) <b>Apfelstrudel</b> (1,C,G) Vanillesoße (8,G) Salat * 	<b>Fleischküchle vom Rind</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelkürbispürre (G) Salat *	<b>Kartoffelpfanne mit Gemüse</b> (1) Broccoli,Blumenkohl,Karotte und Käse überbacken (G) Salat*
Menü 3	<b>Semmelknödelscheiben</b> (1,Aa,C,G) (1,Aa,C) Rahmchampignons (Aa,G) Salat *	<b>Spaghetti</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	<b>Makkaronelli</b> (Aa,C) Tomaten-Basilikumsoße (8) Salat*	<b>Spaghetti</b> (Aa) Frischkäsekräutersoße (1,G) Salat*	<b>Spaghetti</b> (Aa) Schinken-Sahnesoße (Aa,G) Putenschinken (4,5,7) Salat*
Dessert	Beerenquark (8,G)Him-Brom-Heidelbeere	Vanillejoghurt (8,G)	Trauben	Nougatpudding (8,G,Hb)	Apfel

**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 einer Zuckerart oder 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 Allergenkezeichnung 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](mailto:igoller@dornahof.de)

