

Speiseplan

KW 46 13.11. - 17.11.2017

Änderungen vorbehalten!

Tag der Schulverpflegung



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.11.17	14.11.17	15.11.17	16.11.17	17.11.17
Menü 1	Hirtenrolle (2,Aa,C,F,G) Fleischküchle mit Fetakäse gefüllt Bratensoße (I) Bratkartoffeln Salat*	Schweinebraten Bratensoße (I) Kartoffelpürrer (G) Salat *	Kässpätzle (1,C,G) Röstzwiebel (Aa) Tomatensoße Salat *	gefüllte Paprika (2,Aa,C,G) Tomatensoße (Aa,G) Salzkartoffeln Salat* Pudding (8,G) oder Obst	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Reis Salat*
Menü 2	Eieromlette (1,C,G) Rahmspinat (G) Salzkartoffel Salat * Schokoladenpudding (8,G)	Kartoffel-Käse-Taschen (1,G) Petersiliensoße (Aa,G) Schnecklinudeln (A,C) Salat *	Putengeschnetzeltes Spirellinudeln (Aa,C) Erbsengemüse	Kabeljaufilet Teigwaren (Aa,C) Karottensauce (G) geröstete Mandeln Salat * Pudding (8,G) oder Obst	Kürbisgnocchi (1,Aa,C,F,G) Tomatenpesto (1,Ha) Pinienkerne
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatensoße (8) Salat *	Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat*	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Ofengemüse mit Feta (G) Vollkornbaguette (Aa,K) Salat* Pudding (8,G) oder Obst	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Schokoladenpudding (8,G)	Heidelbeerquark (8,G)	Obstsalat (Apfel,Ananas,Traube)	Pudding (8,G) oder Obst	Vanillejoghurt (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 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 Allergenkennzeichnung 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

