

Speiseplan

KW 48

27.11. - 1.12.2017

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.11.17	28.11.17	29.11.17	30.11.17	1.12.17
Menü 1	Rindergulasch (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat*	Putenschnitzel natur Schaschliksoße (8,I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat*	Kasslerrücken (2) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat *	Linsen (3,6,Aa) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,6,7) Salat *	Chili Con Carne Hackfleischtopf mit Mais und Roten Bohnen Vollkornbrötchen (Aa,K) Salat * Nougatpudding (G,Hb)
Menü 2	Matjes Filet Hausfrauenart (D) Apfel-Gurken-Dip (G) Kartoffeln Salat *	Reispfanne (1) Erbsen,Paprika,Frühlingszwiebel Schafskäse (G) Tomatensoße (8) Salat * Banane	Karottensuppe (1,8) Apfelstrudel (1,C,G) Vanillesoße (8,G) Salat *	Fleischküchle vom Rind (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelkürbispürre (G) Salat *	Kässpätzle Röstzwiebel (Aa) Tomatensoße (8) Salat*
Menü 3	Semmelknödelscheiben (1,Aa,C,G) (1,Aa,C) Rahmchampignons (Aa,G) Salat *	Spaghetti (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Makkaronelli (Aa,C) Tomaten-Basilikumsoße (8) Salat*	Spaghetti (Aa) Frischkäsekräutersoße (1,G) Salat*	Spaghetti (Aa) Schinken-Sahnesoße (Aa,G) Putenschinken (4,5,7) Salat*
Dessert	Beerenquark (8,G)Him-Brom-Heidelbeere	Vanillejoghurt (8,G)	Banane	Nougatpudding (8,G,Hb)	Obstsalat (Melone,Ananas,Birne)

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

