

Speiseplan






KW 49

4.12 - 8.12.2017

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	4.12.17	5.12.17	6.12.17	7.12.17	8.12.17
Menü 1	Chickenwings (Aa,C,F,G) süßsaure Soße (Aa,I) kleine gebratene Kartoffeln Salat*	Schlemmerfilet mit Broccolikruste (D,G) Petersiliensoße (Aa,G) Reis Salat* 	Rinderbraten (I) Bratensoße (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Bohnen-Karottengemüse Obstsalat  Apfel,Ananas,Trauben	Schwäbische Maultaschen (Aa,G,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (3,5,6,J) Röstzwiebeln (Aa) 	pan. Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Reis (Aa,C) Salat *
Menü 2	Kürbiscremesuppe (D) Kaiserschmarrn ohne Rosinen (1,Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	Kalbsrahmgulasch (G) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat *	Camenbert gebacken (Aa,G) Salzkartoffel Preiselbeeren (8) Salat *	Geflügel Köttbular (Aa,C,G) kleine Hackbällchen Bratensoße (I) Jerellinudeln (Aa,C) Salat *	gefüllte Paprikaschoten (1,Aa,C,G)) Vollkornpenne (Aa)  Tomatensoße (8) Salat *
Menü 3	Rigatoni (Aa) Käsesoße (Aa,G) Salat *  Birne	Penne (Aa) Tomatensoße (I) geriebener Käse (G) Salat*	Penne (Aa) Arabiatasoße Paprika,milde Peperoni,Oliven Salat*	Kartoffelpüree (5,G) Kohlrabigemüse (G) Salat*	Penne (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Birne	Schokoladenpudding (8,G)	Obstsalat (Apfel,Ananas,Trauben)	Erdbeerquark (8,G)	Vanillepudding (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 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

