

Speiseplan

KW 47 **20.11 - 24.11.2017**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.11.17	21.11.17	22.11.17	23.11.17	24.11.17
Menü 1	Oberländer Bratwurst (2,7,I,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)	Lasagne mit Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat*	Hühnerfrikassee (G) Reis Karottenerbsengemüse Obstsalat (Apfel,Banane,Birne)	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*	Kürbisgemüse (G) Kartoffelbrei (5,G) geröstete Kürbiskerne Salat*	Zuchisuppe Grießbrei (Aa,G) Waldbeerenkompott <small>Erdbeer,Brombeere,Himbeere</small> Salat*	Frischkäse-Spinattaschen (Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat *
Menü 3	Farfalle (Aa) Thunfischsoße Salat*	Farfalle (Aa) Gemüsebolognese (Aa,G) <small>Karotten,Broccoli,Tomate</small> Salat*	Farfalle (Aa) Tomaten-Basilikumsoße (8) Salat*	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Vollkornspaghetti (Aa) Lauchkäsesoße (G) Walnüsse gehackt Salat*
Dessert	Apfel	Kirschjoghurt (8,G)	Ananasquark (8,G)	Obstsalat (Banane,Birne,Melone)	Schokopudding (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.