

Speiseplan

KW 50

11.12. - 15.12.2017

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	11.12.17	12.12.17	13.12.17	14.12.17	15.12.17
Menü 1	gefüllte Paprika (2,C) Tomatensoße (8) Reis Salat *	Fleischkäse gebacken (2,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (5,6,8J) Salat*	Lachsfilet Dillsoße (G) Salzkartoffel Karottengemüse Himbeerquark (8,G)	Cordon Bleu (2,3,4,5,Aa,G) Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat *	Saure Bohnen (Aa) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Spätzle (Aa,C) Salat *
Menü 2	Tomatencremesuppe (G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	Gemüselasagne (1,Aa,C,G,I) (Kürbis,Karotten,Lauch) Salat * Banane	Putenrahmggeschnetzeltes (G) Spätzle (Aa,C) Salat *	Knöpflepfanne (1,Aa,C,G) (Karotten,Erbsen) Champignonrahmsoße (G) Salat *	Putensteak Paprikasoße (8,I) Kartoffelpüree (G) Salat *
Menü 3	Vollkornpenne (1,Aa) Broccolissoße (G) Tomatenwürfel Salat*	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Kartoffelpüree (G) Gemüsebolognese (1,I) (Karotten,Sellerie,Blumenkohl) Salat*	Reis mit Chinagemüse (1) (Weisskraut,Mungobohnen,Bambussprossen) Süßsauersoße (Aa,8,F) Salat* Apfel	Farfalle (Aa) Käsesoße (Aa,G) Salat*
Dessert	Schokoladenjoghurt (8,G)	Banane	Himbeerquark (8,G)	Vanillepudding (8,G)	Dessert (Aa,C,G,8)

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 verschiedenes 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

