

Speiseplan

KW 4

22.1. - 26.1.2018

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	22.1.18	23.1.18	24.1.18	25.1.18	26.1.18
Menü 1	Fischstäbchen (Aa) Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat *	Lasagne (Aa,G,I) mit Rinderhackfleisch Salat *	Schwäb. Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Rostbratwurst (2,5,6,7) Bratensoße (I) Nudeln (Aa,C) Sauerkraut
Menü 2	Grießklößchensuppe (1,Aa,C,G) Dampfnudeln mit Kruste (1,Aa,C,G) Vanillesoße (Aa,C) Salat *	Rindergeschnetzeltes Vollkornreis Salat * 	Lachsfilet (D) Zitronensoße (G) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat *  Kirschjoghurt (8,G) 	Blumenkohlmedallion (1,3,Aa,G) Hörnchennudeln (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat *	Kartoffeltaschen Toscana (1,G) Broccolikäsesoße (1,G) Salat* 
Menü 3	Penne (Aa) Gemüsebolognese (1,I) Blumenkohl,Sellerie,Karotten Salat*  Banane	Penne (Aa) Frischkäsekarottensoße (1,G) Salat*	Makkaroni (Aa,C) Tomatensoße (8) Salat*	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat*	Penne (Aa) Basilikumpesto (1,Ha) Salat*
Dessert	Toffeepudding (8,G)	Banane	Kirschjoghurt (8,G)	Vanillequark (8,G)	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 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

