

Speiseplan

KW 5

29.1 - 2.2.2018

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	29.1.18	30.1.18	31.1.18	1.2.18	2.2.18
Menü 1	Chinesisches Putencurry (Aa) Putenfleisch, Paprika, Zuckerschote Reis Salat*	Hähnchenbrust gegrillt Kartoffelpüree (G) Ratatouillegemüse Zucchini, Aubergine, Paprika	Schweinebraten Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa, C, G) Salat* Mandarine	Currywurst (2, 7, I, J) Kartoffelwedges Salat*	Seelachsrollchen (D, I) Schnittlauchsoße (G) Salzkartoffeln Salat* Obstsalat (Banane, Melone, Apfel)
Menü 2	Tortellini mit Käsefüllung (1, Aa, C, I) Tomatensoße (8) Salat*	Nudelaufbau (2, Aa, C, G) mit Erbsen und Schinken Tomatensoße (8) Salat*	Broccolicremesuppe Grießbrei (8, G) Erdbeerkompott (8) Salat*	Chilli vegetarisch Vollkornbrötchen (Aa, K) (Bohnen, Mais, Paprika) Salat* Heidelbeerquark (8, G)	Röstiecken Rahmchampignons (G) Salat*
Menü 3	Spätzle (Aa, C) Linsenbolognese (1, Aa) Salat*	Spaghetti (Aa, C) Paprikasahnesoße (1, G) Salat*	Makkaroni (Aa, C) Gemüsebolognese (1) Karotten, Paprika, Mais Salat*	Spaghetti (Aa, C) Tomatensoße (1, 8) Salat*	Spaghetti (Aa, C) Rindfleischbolognese (8) Salat*
Dessert	Bananenjoghurt (8, G)	Vanillepudding (8, G)	Mandarine	Heidelbeerquark (8, G)	Obstsalat (Banane, Melone, Apfel)

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 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

