

Speiseplan






KW 6

5.2. - 9.2.2018

Änderungen vorbehalten!

Alpenwoche



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	5.2.18	6.2.18	7.2.18	8.2.18	9.2.18
Menü 1	Krautkrapfen (2,Aa,I,J) Bratensoße (I) Salat* 	Tafelspitz vom Rind Meerrettichsoße (5,G,L) Kartoffelpüree (G) Salat * 	Allgäuer Kässpätzle (1,C,G) Röstzwiebel (Aa) Tomatensoße (8) Salat * 	Tiroler Kaiserschmarrn (1,Aa,C,G) Apfelmus (5) Salat* 	Omlette mit Tomaten und Käse (1,C,G) überbacken Salat* 
Menü 2	panierte Scholle (Aa) Kartoffelsalat Salat *	Kartoffel-Käse-Taschen (1,G) Petersiliensoße (1,G) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat *	Putengeschnetzeltes (G) Röstiecken Salat*	Kabeljaufilet (Aa) Reis Karottensoße (1,G,I) geröstete Mandeln Salat *	paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Parmesan Salat *	Knöpflespätzle (Aa,C) Karottenrahmgemüse (1,G) Salat*	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Semmelknödel (Aa,C) Rahmchampignons (1,G) Erbsengemüse Salat*	Rigatoni (Aa) Paprikasoße (1,8) Salat*
Dessert	Schokoladenpudding (8,G)	Himbeerquark (8,G)	Toffeepudding (8,Hb,G)	Obstsalat (Birne, Ananas, Traube)	Vanillejoghurt (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 Allergenkezeichnung 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

