






Speiseplan

KW 10

5.3 - 9.3 .2018

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	5.3.18	6.3.18	7.3.18	8.3.18	9.3.18
Menü 1	Chinesisches Putencurry (Aa) Putenfleisch, Paprika, Zuckerschote Reis Salat*	paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa, C) Salat *	Lasagne (Aa, G, I) mit Rinderhackfleisch (8) Salat *	Schwäb. Maultaschen (2, Aa, C, I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Rostbratwurst (2, 5, 6, 7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Sauerkraut
Menü 2	Tomatensuppe (8) Grießbrei (G, 8) Aprikosenkompott Salat *	Rindergeschnetzeltes (G) Vollkornreis Bohngemüse Toffeepudding (8, G) 	Lachsfilet (D) Zitronensoße (G) Wellenbandnudeln (Aa, C) Salat * 	Tortellini mit Käsefüllung Tomatensoße (1, 8) Salat *	Blumenkohlmedallion (1, Aa, G) (1, Aa, C, I) Nudeln (Aa, C) Tomatensoße (1, 8) Salat*
Menü 3	Spaghetti (Aa, C) Kohlrabirahmgemüse (1, Aa, G) Salat * Banane 	Kartoffelpüree (G) Frischkäsekarottensoße (1, G) Salat*	Makkaroni (Aa, C) Tomatensoße (1, 8) Salat*	Penne (Aa) Rinderbolognese (8) Salat*	Penne (Aa) Basilikumpesto (1, Ha) Salat* Apfel 
Dessert	Banane	Toffeepudding (8, G)	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 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 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

