

Speiseplan

KW 11

12.3 - 16.3.2018

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.3.18	13.3.18	14.3.18	15.3.18	16.3.18
Menü 1	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelsalat (J) Salat * 	panierte Hähnchenbrust (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat * 	Schweinebraten Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Bayrischkraut Mandarine 	Oberländer Bratwurst (2,7,I,J) Bratensoße (I) Bratkartoffeln Salat* 	Schweinshälle Bratensoße (I) Nudeln (Aa,C) Salat * 
Menü 2	Eieromlette (1,C,G) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln Salat * 	Käsespätzle (1,Aa,C,G) Tomatensoße (8) Röstzwiebeln (Aa) Salat * 	Broccolicremesuppe (G) Milchreis (8,G) Erdbeerkompott (8) Salat * 	Chilli vegetarisch Vollkornbrötchen (Aa,K) (Bohnen,Mais,Paprika) Salat * Himbeerquark (8,G) 	Ofengemüse Kartoffeln, Paprika, Champignon Kräuterdip (G) Salat * Obstsalat (Banane, Birne, Apfel) 
Menü 3	Penne (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Paprikasahnesoße (1,G) Salat*	Makkaroni (Aa,C) Gemüsebolognese (1) (Karotten, Paprika, Lauch) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese (8) Salat*
Dessert	Bananenjoghurt (8,G)	Vanillepudding (8,G)	Apfel	Himbeerquark (8,G)	Obstsalat (Banane, Birne, 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

