








Speiseplan

KW 12 **19.3. - 23.3.2018**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.3.18	20.3.18	21.3.18	22.3.18	23.3.18
Menü 1	Kalbsgeschnetzeltes (G) Spätzle (Aa,C) Erbsengemüse 	Lachsfilet (D) Dillsoße (Aa,G) Vollkornreis Salat * 	Schweinehalssteak (Aa) Bratensoße (I) Vollkornspirellinudeln (Aa) Salat * 	Cevapcici (2,C,F) Bratensoße (I) Djuvecreis Krautsalat* Apfel 	Currywurst (2,7,I,J) Risoleekartoffeln kleine gebratene Kartoffeln Salat * 
Menü 2	Gemüselasagne (1,Aa,C,G,I) (Sellerie, Karotten, Lauch) Salat *	Karottencremesuppe (1, G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	Chili vegetarisch (1,Aa) Grünkern,rote Bohnen, Mais Vollkornbrötchen (Aa,K) Salat * Banane 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat *	Bandnudeln (Aa,C) Blattspinat (G), Kirschtomaten gehobelter Parmesan (G) Beerenquark (8,G) Heidel.-Him.-Brombeeren 
Menü 3	Farfalle (Aa) Paprikasoße (1) Salat *	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Kartoffelpüree (G) Kohlrabikarottengemüse (1,Aa,G) Salat *	Knöpflespätzle (Aa,C) Rahmchampignons (Aa,G) Salat*	Farfalle (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat *
Dessert	Müslijoghurt (8,G,Ha,Hb)	Vanillepudding (8,G)	Banane	Beerenquark (8,G) Heidel.-Him.-Brombeeren	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 Süßungsmittel, 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.