

Speiseplan

KW 15

9.4 - 13.4.2018

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	9.4.18	10.4.18	11.4.18	12.4.18	13.4.18
Menü 1	Käsespätzle (Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Röstzwiebel (Aa) Salat*	Krautschupfnudeln (Aa,C) mit Speck (2,4,5,6,9) Salat* Kirschquark (8,G)	Linzen (3,6,Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Salat *	Schweinegulasch (2,I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat* Obstsalat (Ananas,Melone,Apfel)	Rinderbraten (I) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat*
Menü 2	Seelachsfilet (Aa,C) Dillsoße (G) Reis Kaisergemüse Blumenkohl,Karotte, Broccoli	Kartoffel-Käsetaschen (1,G) Ratatouillegemüse Aubergine,Zucchini,Paprika Salat*	Grünkernküchle (1,Aa,C,G) Paprikasoße (8) Kartoffelpüree (G) Salat*	Gemüsebrühe mit Riebele (Aa,C) Kaiserschmarrn (1,Aa,C,G) ohne Rosinen Apfelmark (5) Salat*	Kartoffel-Zucchini gratin (1,Aa,C,G) Salat* Apfel
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Gemüsebolognese (1,I) Sellerie,Tomate,Mais Salat*	Spaghetti (Aa) Lachssahnesoße (D,G) Salat*	Rigatoni (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat *
Dessert	Schokoladenpudding (8,G)	Obstsalat (Ananas,Melone,Apfel)	Bananenjoghurt (G)	Kirschquark (8,G)	Vanillepudding (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 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.