




Speiseplan

KW 18 **30.04.2018 - 4.05.2018**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	30.4.18	1.5.18	2.5.18	3.5.18	4.5.18
Menü 1	Lachsfilet (D) Dillsoße (Aa,G) Vollkornreis Salat * 	Feiertag	Cevapcici vom Rind (C,F) Bratensoße (I) Djuvecreis Krautsalat* Apfel 	Schweinehalssteak Bratensoße (I) Drellininudeln (Aa,C) Salat *	Putendöner Risoleekartoffeln <small>kleine gebratene Kartoffeln</small> Kräuter-Schmanddip (G) Salat *
Menü 2	Nudelsuppe (1, Aa,C,G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	Feiertag	Ravioli mit Käsefüllung <small>(1,Aa,C,G)</small> Tomatensoße (1,8) Salat *	Chili vegetarisch (1,Aa) <small>Grünkern,rote Bohnen, Mais</small> Vollkornbrötchen (Aa,K) Salat * Banane 	Bandnudeln (Aa,C) grüner Spargel , Kirschtomaten Käsesoße (G) Beerenquark (8,G) <small>Heidel.-Him.-Brombeeren</small> 
Menü 3	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat *	Feiertag	Knöpflespätzle (Aa,C) Rahmchampignons (1,Aa,G) Salat*	Kartoffelpüree (G) Kohlrabikarottengemüse (1,Aa,G) Salat *	Farfalle (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat *
Dessert	Müslijoghurt (8,G,Ha,Hb)		Beerenquark (8,G) <small>Heidel.-Him.-Brombeeren</small>	Banane	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.