Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH
Unterriedstraße 3
88499 Riedlingen

Telefon Mensa Biberach PG/WG 07351/1500180
Fax 07351/8290253
E-Mail: igoller@dornahof.de

Speiseplan

Europatage

KW 18 **30.04.2018 - 4.05.2018** **Änderungen vorbehalten!**

Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	30.4.18	1.5.18	02.05. Kroatien	03.05. Ungarn	04.05. Griechenland
Menü 1	**Lachsfilet** (D) Dillsoße (Aa,G) Vollkornreis Salat *	Feiertag	**Cevapcici vom Rind** (C,F) Bratensoße (I) Djuvecreis Krautsalat* **Apfel**	**Paprika-Rindergulasch** Salzkartoffeln Salat *	**Putengyros** Risoleekartoffeln kleine gebratene Kartoffeln Kräuter-Schmanddip (G) Salat *
Menü 2	Nudelsuppe (1, Aa,C,G) **Pfannkuchen** (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	Feiertag	**Ravioli mit Käsefüllung** (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat *	**Chili vegetarisch** (1,Aa) Grünkern,rote Bohnen, Mais Vollkornbrötchen (Aa,K) Salat * **Banane**	**Bandnudeln** (Aa,C) grüner Spargel , Kirschtomaten Käsesoße (G) **Beerenquark** (8,G) Heidel.-Him.-Brombeeren
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) Heidel.-Him.-Brombeeren	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 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 Allergenkennzeichnung 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.