

Speiseplan






KW 20

14.5 - 18.5.2018

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	14.5.18	15.5.18	16.5.18	17.5.18	18.5.18
Menü 1	Oberländer (2,5,6,7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Chicken Frites (Aa) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat *	Schwäb. Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Lasagne (Aa,G,I) mit Rinderhackfleisch Salat *	Fischstäbchen (Aa) Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2	Couscouspfanne (1,Aa) Chinagemüse (Aa,F) Currykokossoße (G) Salat* Banane 	Schweinegulasch Vollkornreis Salat * Kirschjoghurt (8,G) 	Blumenkohlmedallion (1,3,Aa,G) Hörnchennudeln (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat *	Lachsfilet (D) Zitronensoße (G) Salzkartoffeln Salat * Vanillequark (8,G) 	Karottencremesuppe (1,G) Dampfnudeln mit Kruste (1,Aa,C,G) Vanillesoße (Aa,C) Salat *
Menü 3	Penne (Aa) Paprikasoße (1,8) Salat*	Penne (Aa) Friskkäsekarottensoße (1,G) Frühlingszwiebeln Salat*	Penne (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Makkaroni (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat*	Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (1,I) Blumenkohl,Sellerie,Karotten Salat* Wassermelone 
Dessert	Banane	Kirschjoghurt (8,G)	Toffeepudding (8,G)	Vanillequark (8,G)	Wassermelone

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.