






Speiseplan

KW 24 **11.06-15.06.2018**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	11.6.18	12.6.18	13.6.18	14.6.18	15.6.18
Menü 1	Schweinegnschnetzelt Kartoffelpüree (G) Salat * 	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Roten Bohnen und Mais Baguettebrötchen (Aa) Salat *	Putenschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Jerellinudeln (Aa,C) Salat *	Lachsfilet (D) Dillsoße (Aa,G) Vollkornreis Salat * Apfel 	Putendöner Risoleekartoffeln kleine gebratene Kartoffeln Kräuter-Schmanddip (G) Salat * 
Menü 2	Kässpätzle (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Röstzwiebel Salat *	Gefüllte Paprika mit Grünkernschrot, Quark, Käse (1,Aa,G) Tomatensoße (1,8) Salzkartoffeln Salat * Banane 	Kartoffelcremesuppe (1,G) Pfannkuchen (1,Aa,C,G) Apfelmark Salat * 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat *	Kartoffel-Käsetaschen (1,G) Ratatouillegemüse Aubergine, Zucchini, Paprika Salat *
Menü 3	Farfalle (Aa) Basilikumpesto (1,Aa,Ha) Salat *	Knöpflespätzle (Aa,C) Rahmchampignons (1,Aa,G) Salat *	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Farfalle (Aa) grüner Spargel, Kirschtomaten Käsesoße (G) Salat *	Farfalle (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat *
Dessert	Müslijoghurt (8,G,Ha,Hb)	Schokopudding (8,G)	Banane	Erdbeerquark (8,G)	Toffeepudding (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 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 Allergenkenzeichnung 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.