

**WM - Speiseplan**

**KW 25** 18.06-22.06.2018

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.6.18	19.6.18	20.6.18	21.6.18	22.6.18
	<i>Weltmeister Frankreich</i>	<i>Weltmeister England</i>	<i>Weltmeister Spanien</i>	<i>Weltmeister Brasilien</i>	<i>Weltmeister Deutschland</i>
Menü 1	<b>Boeuf Bourguignon</b> Rindergeschneitztes Jerellinudeln (Aa,C) Salat* 	<b>Cottage Pie</b> (G) Hackfleischpfanne überbacken Rindfleisch, Tomaten, Kartoffelpüree Salat* 	<b>Fischpfanne</b> (2,G) Kabeljau, Kartoffeln, Seranoschinken Käse Salat* 	<b>Hähnchen mit Kokosmilch und Mango</b> Reis, Salat* <b>Wassermelone</b> 	<b>Schweinebraten</b> Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat* 
Menü 2	<b>Grünkernküchle</b> (1,Aa,C,G) Salzkartoffeln Kräuterquark (G) Salat* <b>Bananenjoghurt</b> (8,G) 	<b>Camenbert paniert</b> (1,Aa,G) Salzkartoffeln Preiselbeeren (8) Salat* 	<b>Gemüsemaultaschen</b> (1,Aa,C,I,G) Tomatensoße (1,8) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	<b>Nudelsuppe</b> (1,Aa,C) <b>Dampfnudeln mit Kruste</b> (1,Aa,C,G) <b>Vanillesoße</b> (8,G) Salat* 	<b>Chicken Frites</b> (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat* 
Menü 3	<b>Rigatoni</b> (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat* 	<b>Rigatoni</b> (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) Sellerie, Tomate, Mais Salat* 	<b>Spaghetti</b> (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat* 	<b>Spaghetti</b> (Aa,C) Paprikasoße (1,G) Salat* 	<b>Vollkornspaghetti</b> (Aa,C) Tomatensoße (1,8) gehobelter Parmesan (G) Salat* <b>Obstsalat</b> Ananas, Melone, Apfel 
Dessert	Bananenjoghurt (8,G)	Obstsalat (Ananas, Melone, Apfel)	Schokoladenpudding (8,G)	Wassermelone	Stracciatellajoghurt (G,8)

**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.**