

Speiseplan

KW 28

09.07-13.07.2018

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	9.7.18	10.7.18	11.7.18	12.7.18	13.7.18
Menü 1	Linsen (Aa,J) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Spätzle (Aa,C) Salat *	Cevapcici (C,F) Rinderhackfleischröllchen Bratensoße (I) Paprikareis (Ajvar, Tomaten, Erbsen) Krautsalat*	Kalbsgulasch Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat *	Cordon Bleu (2,3,4,5,Aa,G) Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat *	Lasagne mit Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat *
Menü 2	Lachsfilet (D) Salzkartoffeln Zitronensoße (Aa,G) Salat *	Kartoffel-Zucchini gratin (1,Aa,C,G) Salat*	Karottencremesuppe (1, G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	Vollkornspaghetti (1,Aa) Rahmchampignons (Aa,G) Broccoligemüse Salat *	Krautschupfnudeln (Aa,C) Bratensoße (I) Salat *
Menü 3	Farfalle (Aa) Paprikasoße (1,8) Salat *	Farfalle (Aa) Tomatensahnesoße (1,8) Salat*	Farfalle (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) (Sellerie, Lauch, Mais) Salat *	Farfalle (Aa) Käsesoße (Aa,G) Salat*	Penne (Aa) Ratatouillegemüse (1,8) Aubergine, Zucchini, Paprika gehobelter Parmesan (G) Salat*
Dessert	Banane	Beerenquark (8,G) Erd-, Brom-, Heidelbeere	Nektarine	Vanillepudding (8,G)	Himbeerjoghurt (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 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 Allergenkezeichnung 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, Preis 40 Cent.