

# Speiseplan


















**KW 41**      **08.10.2018 - 12.10.2018**

Änderungen vorbehalten!



**Kürbiswoche**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	8.10.18	9.10.18	10.10.18	11.10.18	12.10.18
Menü 1	<b>Hähnchenbrustschnitzel</b> Bratensoße (I) Vollkornreis Salat * 	<b>Saure Bohnen</b> (Aa) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Spätzle (Aa,C) Salat * 	<b>Cordon Bleu</b> (2,3,4,5,Aa,G) Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat * 	<b>Lachsfilet</b> Dillsoße (G) Salzkartoffel Kürbisgemüse  	<b>Fleischkäse gebacken</b> (2,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (5,6,8J) Salat*  
Menü 2	Kürbiscremesuppe (1, G) Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße (8,G) Salat *	<b>Kürbislasagne</b> (1,Aa,C,G) (Kürbis, Frühlingszwiebeln, Lauch) Tomatensoße (8) Salat * <b>Banane</b> 	<b>Putengyros</b> Kartoffelwedges Kräuterquark (G) Salat * 	<b>Knöpflepfanne</b> (Aa,C,G) (Mais,Erbsen,Karotten) Putenschinken (7) Champignonrahmsoße (G) Salat * 	<b>Kartoffelkürbisgemüse</b> geröstete Kürbiskerne Salat *  
Menü 3	<b>Farfalle</b> (Aa) Kürbisbolognese (1,I) Kürbis, Tomate, Mais Salat * 	<b>Farfalle</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	<b>Kartoffelpüree</b> (G) Kürbiskäsesoße (1,G) geröstete Kürbiskerne Salat * 	<b>Farfalle</b> (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat* Salat*	<b>Farfalle</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Müslijoghurt (8,G,Ha,Hb)	Banane 	Vanillepudding (8,G)	Beerenquark (8,G) 	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, Preis 50 Cent.**

Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH  
Unterriedstraße 3  
88499 Riedlingen

Telefon Mensa Biberach PG/WG 07351/1500180  
Fax 07351/8290253  
E-Mail: [igoller@dornahof.de](mailto:igoller@dornahof.de)

