

Speiseplan

KW 42 **15.10.2018 - 19.10.2018** **Änderungen vorbehalten!**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	15.10.18	16.10.18	17.10.18	18.10.18	19.10.18
Menü 1	Hähnchenschnitzel (Aa,G) mit Käsepanade Schnecklinudeln (Aa,C) Tomatensoße (8) Salat*	Sauerbraten vom Rind (I) Bratensoße (I) Schupfnudeln (Aa,C) Blaukraut (8) 	Schweinegulasch (2,I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat*	Linsen (3,6,Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Salat * 	Fleischküchle (2,Aa,C) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat*
Menü 2	Grünkernküchle (1,Aa,C,G) Paprikasoße (8,G) Salzkartoffeln Salat* Bananenjoghurt (8,G)	Nudelsuppe (Aa) Milchreis (8,G) Pflaumenkompott (8) Salat*	paniertes Seelachsfilet (Aa) Dillsoße (G) Reis Wirsinggemüse (G) 	Kartoffel-Käsetaschen (1,G) Kaisergemüse (G) Blumenkohl, Broccoli, Karotten Salat*	Kartoffel-Zucchini gratin (1,Aa,C,G) Salat* Trauben
Menü 3	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Rigatoni (Aa) Schinken-Sahnesoße (G) mit Putenschinken (4,5) Salat*	Rigatoni (Aa) Gemüsebolognese (1) Pastinake, Tomate, Sellerie Salat*	Rigatoni (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat*	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*
Dessert	Bananenjoghurt (G)	Schokoladenpudding (8,G)	Obstsalat (Ananas, Melone, Apfel)	Mandarinenquark (8,G)	Trauben

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.