

Speiseplan

KW 50

10.12 - 15.12.2018

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	10.12.18	11.12.18	13.12.18	14.12.18	15.12.18
Menü 1	Kartoffelgratin (Aa,C,G) Kaisergemüse Karotte, Broccoli, Blumenkohl Salat *	Chicken wings (Aa,F) Tomatensoße (1,8) Salzkartoffeln Salat *	Krautkrapfen (2,Aa,C) Bratensoße (I) Salat *	Karottensuppe (G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark Salat*	Fleischkäse gebacken (2,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (5,6,8J) Salat* 
Menü 2	Cordon bleu vom Schwein (2,Aa,G) Paprikasoße  Reis Salat *	Gemüselasagne (1,Aa,C,G) (Kürbis, Frühlingszwiebeln, Lauch) Salat * 	Putenschnitzel pan. (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat *	Fischstäbchen (Aa)  Zitronensoße (G) Kartoffelpüree (G) Salat*	Nudel-Broccoliauflauf (Aa,C,G) Salat *
Menü 3	Farfalle (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat *	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Vollkornspaghetti (Aa) Tomatensoße (1,8) gehobelter Parmesan (G)  Salat *	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Farfalle (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*
Dessert	Müslijoghurt (8,Aa,G,Ha)  Haferflocken, Mandeln, Äpfel	Banane 	Vanillepudding (8,G)	Beerenquark (8,G)  Himb.-Brom-Erdbeeren	Clementine 

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, 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

