

Speiseplan

KW 04 **21.01.2019 - 25.01.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	21.01.2019	22.01.2019	23.01.2019	24.01.2019	25.01.2019
Menü 1	Schweinegeschnetzeltes Spirellinudeln (Aa,C) Salat*	Omelett (C,G) Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Sauerbraten vom Rind (I) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Wirsinggemüse (G)	Seelachs paniert (Aa,D) Kartoffelsalat (J) Salat*	Kalbsbraten (I) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat*
Menü 2	Nudelsuppe (Aa,C) Milchreis (1,G,I) Kirschkompott (8) Salat * 	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Reis Salat* 	Krautschupfnudeln (Aa,C) Salat*	Rinderragout Vollkornreis Kohlrabi-Karottengemüse Salat *	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat *
Menü 3	Penne (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*	Penne (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Vollkornspirelli (Aa) Frischkäsekarottensoße (1,8) Salat* 	Penne (Aa) Linsenbolognese (1,Aa,I,J) Linsen,Karotte, Sellerie Salat*	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*
Dessert	Banane 	Müslijoghurt (8,G,Ha,Hb) Joghurt, Haferflocken, Mandeln,Rosinen	Vanillepudding (8,G)	Beerenquark (8,G) Erd- Heidel- Brombeeren 	Obstsalat Birne,Apfel,Orange

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.