

Speiseplan

KW 06 **04.02.2019 - 08.02.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	04.02.2019	05.02.2019	06.02.2019	07.02.2019	08.02.2019
Menü 1	Scholle paniert (Aa) Kartoffelsalat (I) Salat * 	Putenschnitzel natur Schaschliksoße (I) Vollkornreis Salat * 	Fleischkühle (2,Aa,C) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat* 	Schweinegulasch Spätzle (Aa,C) Blaukraut (8) 	Ravioli (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) gehobelter Parmesan (G) Salat * Apfel 
Menü 2	Kartoffelgratin (1,G) Kaisergemüse Blumenkohl, Broccoli, Karotte Salat*	Gemüsemaultaschen (Aa,C,G) Käsesoße (G) Salat *	Blumenkohlcremesuppe (G) Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat * 	Camenbert paniert (Aa,G) Preiselbeeren (8) Salzkartoffeln Salat*	gefüllte Paprika (2,Aa,C) Bratensoße (I) Reis Salat*
Menü 3	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat*	Kartoffelpüree (G) Gemüsebolognese (1,8) Karotte, Erbsen, Mais Salat*	Spaghetti (Aa,C) Paprikasoße (1,8) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Toffeepudding (8,G)	Vanillequark (8,G) 	Banane 	Heidelbeerjoghurt (8,G)	Mangoquark (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 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.