

Speiseplan










KW 08

18.02.2019 - 22.02.2019

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.02.2019	19.02.2019	20.02.2019	21.02.2019	22.02.2019
Menü 1	Chicken wings (Aa,F) Tomatensoße (1,8) Salzkartoffeln Salat * 	Schupfnudeln (Aa,C) Frischkäsesoße (G) Sommergemüse Erbsen, Spargel, Karotte Salat *	Fleischkäse gebacken (2,3,4,5,6,7) Kartoffelpüree (G) Bratensoße (I) Karottengemüse	Nudelsuppe (G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark Salat*	Oberländer Bratwurst (2,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat*
Menü 2	Nudel-Broccoliauflauf (Aa,C,G) Salat * Salat *	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelsalat (J) Salat * 	Putenschnitzel pan. (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat *	Kalbsrahmgescnnetzels (G) Vollkornreis Salat* 	Kartoffelwedges Kräuterquark Salat * 
Menü 3	Farfalle (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat *	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Vollkornspaghetti (Aa) Paprikasoße (1,8,G) gehobelter Parmesan (G) Salat * 	Farfalle (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Farfalle (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*
Dessert	Müslijoghurt (8,Aa,G,Ha) Haferflocken, Mandeln, Äpfel 	Vanillepudding (8,G)	Obstsalat (Orange,Ananas,Mango) 	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

