

# Speiseplan

KW 11

11.03. - 15.3.2019

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	11.3.19	12.3.19	13.3.19	14.3.19	15.3.19
Menü 1	<b>Putengyros</b> Risoloeekartoffeln <small>gebratene kleine Kartoffeln</small> Kräuterquark (G) Salat* 	<b>Rostbratwurst</b> Nürnberger Art <small>(2,7,I,J)</small> Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat * 	<b>Chicken Frites</b> (Aa) Bratensoße (I) Reis Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) <b>Pfannkuchen</b> (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat* 	<b>Rinderbraten</b> Bratensoße (I) Schlinglinudeln (Aa,C) Schwarzwurzelgemüse 
Menü 2	<b>Spinatknödel</b> (1,Aa,C,G) Champignonsoße (G) Salat * 	<b>Frühlingsrolle</b> (1,Aa,C,F) süßsaure Soße (Aa,C,G,3) Vollkornreis Salat * 	<b>Eieromelett</b> (1,C,G) Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	<b>Lachsfilet</b> (D) Zitronensoße (G) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat * 	<b>Kartoffelgratin</b> (1,G) Leipziger Allerlei <small>Spargel, Erbsen, Karotten</small> Salat * 
Menü 3	<b>Penne</b> (Aa) Rinderbolgonese Salat * 	<b>Penne</b> (Aa) Paprikasoße (1,8) Salat* 	<b>Penne</b> (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat* 	<b>Penne</b> (Aa) Rinderbolgonese Salat* 	<b>Penne</b> (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat* 
Dessert	Straciatellajoghurt (8,G) 	Banane 	Haselnusspudding (8,G,Hb) 	Obstsalat <small>Ananas, Melone, Mango</small> 	Vanillequark (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.**

Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH  
Unterriedstraße 3  
88499 Riedlingen

Telefon Mensa Biberach PG/WG 07351/1500180  
Fax 07351/8290253  
E-Mail: [igoller@dornahof.de](mailto:igoller@dornahof.de)

