









Speiseplan

KW 12 **18.3. - 23.03.2019**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.03.2019	19.03.2019	20.03.2019	21.03.2019	22.03.2019
Menü 1	Kalbgeschnetzeltes Hörnchennudeln (Aa,C) Salat* 	Lasagne mit Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat*	Schlemmerfilet (D,G) Seelachs mit Broccolikäsekruste Petersiliensoße (G) Salzkartoffeln Salat* 	Oberländer Bratwurst (2,7,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Salat *	Schaschlikpfanne Schweinefleisch, Paprika,Zwiebel Salzkartoffeln Salat*
Menü 2	Gnocchi (1,Aa,C) Tomaten-ZucchiniGemüse Salat *	Kartoffeltaschen (G) Friskäsesoße (G) Salat* 	Riebelesuppe (Aa,C) Grießbrei (8,G) Erdbeerkompott (8) Salat*	Hühnerfrikassee (G) Reis Erbsen Salat * 	Pfannkuchen (Aa,C,G) Rahmchampignons (G) Salat *
Menü 3	Spätzle (Aa,C) Linsenbolognese (1) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	Vollkornpenne (Aa) Basilikumpesto (1,8,Ha) Salat* Ananas 
Dessert	Heidelbeerquark (8,G) 	Schokopudding (8,G)	Birne 	Bananenjoghurt (8,G) 	Vanillepudding (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.