

Speiseplan

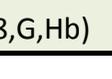
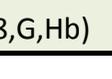
KW 13 25.03.2019 - 29.03.2019

Änderungen vorbehalten!

Chinesische Woche



和
鶴
繪
愛
繪
鶴
愛
和
繪
繪

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	25.03.2019	26.03.2019	27.03.2019	28.03.2019	29.03.2019
Menü 1	Chop Suey (Aa,K) Schweinefleischstreifen Curry-Ingwersoße (Aa) Reis Salat* 	Asiatisches Gemüseragout (1,Aa,C,F,G,I,K) Sesamnudeln (Aa,C,K) Salat* 	Hähnchengeschnetzeltes Hähnchen, Paprika, Ananas (Aa,D,K) Reis Salat* 	Rindergulasch Chinesische Art (Aa) Tagliatellennudeln (Aa,C) Salat* 	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) süßsaure Soße (Aa) Reis Salat* 
Menü 2	Seelachs paniert (Aa,D) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Kalbsbraten Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat* 	Kässpätzle (1,Aa,C) Röstzwiebel (Aa) Tomatensoße (8) 	Kartoffellauchsuppe (1,G) Dampfnudeln (1,8,Aa,C,G) Vanillesoße (8,G) Salat* 	Fleischküchle (2,Aa,C) Bratensoße (I) Spirellnudeln (Aa,C) Karottengemüse 
Menü 3	Penne (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat* 	Makronelli (Aa,C) Paprikas-Zucchini-Soße (1,G) Salat* 	Penne (Aa) Basilikumpesto (1,Ha) Salat* 	Penne (Aa) Linsensbolognese (1,I) Linsen, Karotte, Sellerie Salat* 	Vollkornspaghetti (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) gehobelter Parmesan Salat* 
Dessert	Banane 	Ananaskokosquark (8,G) 	Vanillepudding (8,G) 	Obstsalat Birne, Apfel, Mango 	Haselnusspudding (8,G,Hb) 

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.

