

Speiseplan

KW 14 **01.04.2019 -05.04.2019**

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	01.04.2019	02.04.2019	03.04.2019	04.04.2019	05.04.2019
Menü 1	Nudelsuppe (Aa,C) Milchreis (1,8,G) Apfelmark (5) Salat*	Cevapcici (C,F) (Rindfleischröllchen) Bratensoße (I) Reis Krautsalat *	Putenbrustschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Rindergeschnetzeltes Schnecklinudeln (Aa,C) Salat *	Chicken Wings (F) Bratensoße (I) Reis Salat*
Menü 2	Lachsfilet (D) Dillsoße (8,G) Salzkartoffeln Salat*	Kichererbsen-Möhrencurry Wellenband (Aa,C) Salat*	Gemüsemautaschen (Aa,C,G) Käsesoße (G) Salat *	Gefüllte Paprika (1,Aa,G) mit Grünkernschrot,Quark,Käse Tomatensoße (1,8) Salzkartoffeln Salat *	Schweinerückensteak Bratensoße (I) Teigwaren (Aa,C) Salat*
Menü 3	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Rigatoni (Aa) Paprikasoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Gemüsebolognese Karotten,Paprika,Mais Salat *	Rigatoni (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*
Dessert	Wassermelone	Pfirsich-maracujajoghurt (8,G)	Obstsalat Honigmelone,Apfel,Ananas	Schokopudding (8,G)	Heidelbeerjoghurt (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 Allergenkenzeichnung 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.