








Speiseplan

KW 18 **29.04.2018 - 03.05.2019**

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	29.04.2019	30.04.2019	01.05.2019	02.05.2019	03.05.2019
Menü 1	Schwäb. Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Chinesisches Putencurry (Aa) Putenfleisch, Paprika, Zuckerschote Vollkornreis Salat* 	<i>Feiertag</i>	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat *	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Röstzwiebel (Aa) Salat*
Menü 2	Kartoffeltaschen (1,G) Spargelrahmgemüse (Aa,1,G) Salat*	Hirtenrolle (2,Aa,C,F,G) Hackfleischröllchen mit Frischkäsefüllung Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat *	<i>Feiertag</i>	Gemüselasagne (1,Aa,C,G) Spinat, Frühlingszwiebel, Frischkäse Salat * 	Lachsfilet (D) Dillsoße (8,G) Salzkartoffeln Salat* 
Menü 3	Spaghetti (Aa,C) Schinken-Sahnesoße (G) mit Putenschinken (4,5) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatensoße (8) Salat*	<i>Feiertag</i>	Spaghetti (Aa,C) Paprikasoße Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese (8) Salat*
Dessert	Schokopudding (8,G) 	Wassermelone 		Kirschquark (8,G)	Apfel 

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.