

# Speiseplan

**KW 20** 13.05.2019 - 17.05.2019 **Änderungen vorbehalten!**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.05.2019	14.05.2019	15.05.2019	16.05.2019	17.05.2019
Menü 1	<b>Fleischküchle vom Rind</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat *	<b>Linsen</b> (Aa) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,7,I,J) Salat* 	<b>Rindergulasch</b> Salzkartoffeln Salat* 	<b>Kasslerrückenbraten</b> (2,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blumenkohlgemüse	<b>Schweineschnitzel paniert</b> (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*
Menü 2	<b>Kartoffel-Zucchini-auflauf</b> (1,C,G) Salat*	<b>Camembert paniert</b> (Aa,G) Preiselbeeren (8) Salzkartoffeln Salat*	<b>Spinatknödel</b> (1,Aa,C,G) Lauchsoße (Aa,G) Salat*	<b>Vegetarisches Kichererbsen-Möhrencurry</b> Vollkornreis (Aa,C) Salat* 	<b>Eieromelett</b> (1,C,G) Salzkartoffeln Blattspinat (G) 
Menü 3	<b>Vollkornpenne</b> (Aa) Lachs-Sahnesoße (G) Salat* 	<b>Rigatoni</b> (Aa) Karotten-Frischkäsesoße (G) Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Gemüsebolognese (1) Spargel, Frühlingszwiebel, Karotte Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Tomatensoße (8) Salat*
Dessert	Ananas-Kokosquark (8,G) 	Apfel 	Schokoladenpudding (8,G)	Banane 	Kirschjoghurt (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.**