

# Speiseplan

**KW 23**      **03.06-07.06.2018**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	3.6.19	4.6.19	5.6.19	6.6.19	7.6.19
Menü 1	<b>Schweinegschnetzeltes</b> Kartoffelpüree (G) Karottengemüse 	<b>Chili con Carne</b> Rinderhackfleischtopf mit Roten Bohnen und Mais Vollkornbrötchen (Aa,K) Salat * 	<b>panierte Scholle</b> (Aa,D) Dillsoße (Aa,G) Vollkornreis Salat* <b>Banane</b> 	<b>Putenschnitzel natur</b> Paprikasoße (I) Jerellinudeln (Aa,C) Salat * 	<b>Putendöner</b> Risoleekartoffeln kleine gebratene Kartoffeln Kräuter-Schmanddip (G) Salat * 
Menü 2	<b>Kässpätzle</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Röstzwiebeln Salat *	<b>Gefüllte Paprika</b> mit Grünkernschrot,Quark,Käse (1,Aa,G) Tomatensoße (1,8) Salzkartoffeln Salat * 	Kartoffelcremesuppe (1,G) <b>Pfannkuchen</b> (1,Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat *	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat *	<b>veg. Maultaschen</b> (1,Aa,C,G) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat *
Menü 3	<b>Farfalle</b> (Aa) Basilikumpesto (1,Aa,Ha) Salat *	<b>Knöpflespätzle</b> (Aa,C) Rahmchampignons (1,Aa,G) Salat *	<b>Farfalle</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat *	<b>Farfalle</b> (Aa) grüner Spargel Kirschtomaten Käsesoße (G) Salat * 	<b>Farfalle</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat *
Dessert	<b>Müslijoghurt</b> (8,Aa,G,Ha) Haferflocken, Äpfel, Mandeln, Rosinen	<b>Schokopudding</b> (8,G)	<b>Banane</b>	<b>Erdbeerquark</b> (8,G)	<b>Nuss-Nougatpudding</b> (8,Hb,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.**