







KW 26 **24.06.2019 - 28.06.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.6.19	21.6.19	22.6.19	23.6.19	24.6.19
Menü 1	Rindergulasch Schlinglinudeln (Aa,C) Salat* 	Cevapcici vom Rind (C,F) Bratensoße (I) Reis Krautsalat	Schweinebraten Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Bohnengemüse	Hähnchen mit Kokosmilch und Mango Reis Salat* 	Chicken Frites (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
Menü 2	Camenbert paniert (1,Aa,G) Salzkartoffeln Preiselbeeren (8) Salat*	Grünkernküchle (1,Aa,C,G) Salzkartoffeln Kräuterquark (G) Salat* Apfel 	Kässpätzle (1,Aa,C,I,G) Tomatensoße (1,8) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Nudelsuppe (1,Aa,C) Kaiserschmarrn ohne Rosinen (1,Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat*	Krautschupfnudeln (Aa,C) Salat* 
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Gemüsebolognese (1,8,I) Sellerie, Tomate, Mais Salat*	Vollkornspaghetti (Aa,C) Tomatensoße (1,8) gehobelter Parmesan (G) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Paprikasoße (1,G) Salat*	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Vanillepudding (8,G)	Stracciatellajoghurt (G,8)	Himbeerquark (8,G)	Wassermelone 	Schokoladenpudding (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 Allergenkezeichnung 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.