

Speiseplan

KW 27 **01.07.2019 - 05.07.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	1.7.19	2.7.19	3.7.19	4.7.19	5.7.19
Menü 1	Cordon bleu (2,Aa) Bratensoße (I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat*	Kalbsgeschnetzeltes Spätzle (Aa,C) Erbsen 	Fleischküchle (2,Aa,G,I) Bratensoße (I) Nudeln (Aa,C) Salat*	Schwäb. Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Rostbratwurst (2,5,6,7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
Menü 2	Chili vegetarisch (1,Aa) Grünkern, Kidneybohnen, Mais Reis Salat * 	Zucchini cremesuppe (G) Milchreis (8,G) Apfelmark (5) Salat*	Lachsfilet (D) Zitronensoße (G) Salzkartoffeln Salat*	Blumenkohlmedallion (1,3,Aa,G) Hörnchennudeln (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat *	Couscouspfanne (1,Aa) Chinagemüse (Aa,F) Currykokossoße (G) Salat* 
Menü 3	Penne (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Makkaroni (Aa,C) Gemüsebolognese (1,I) Blumenkohl, Zucchini, Tomate Salat* 	Vollkornpenne (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat* 	Penne (Aa) Basilikumpesto (1,Ha) Salat*	Penne (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*
Dessert	Haselnusspudding (8,Hb,G)	Nektarine 	Kirschjoghurt (8,G) 	Vanillequark (8,G) 	Erdbeeren 

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.