






Speiseplan

KW 28 **08.07. 2019 - 12.07.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	8.7.19	9.7.19	10.7.19	11.7.19	12.7.19
Menü 1	Chinesisches Putencurry (Aa) Putenfleisch, Paprika, Zuckerschote Vollkornreis Salat* 	panierte Hähnchenbrust (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat *	Kasslerrücken (2,4,5,9) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat *	Currywurst (2,7,I,J) Reis Salat*	Lachsfilet (D) Kräutersoße (G) Salzkartoffeln Salat * 
Menü 2	Karottencremesuppe (G) Grießbrei (8,G) Erdbeerkompott (8) Salat *	Nudelauflauf mit Putenschinken (Aa,C,G,7) Tomatensoße (8) Salat *	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat *	Kartoffelwedges Joghurdip (G) Kaisergemüse Blumenkohl, Broccoli, Karotten Salat * 	Röstiecken Rahmchampignons (G) Salat *
Menü 3	Spaghetti (Aa,C) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat *	Spaghetti (Aa,C) Paprikasahnesoße (1,G) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Gemüsebolognese (1,8) Karotten, Paprika, Mais Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Spaghetti (Aa,C) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*
Dessert	Apfel	Beerenquark (8,G) Him. Brom. Erd.	Schokoladenpudding (8,G) 	Obstsalat (Banane, Melone, Apfel) 	Vanillepudding (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.