

Speiseplan

KW 42 **14.10. - 18.10.2019**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	14.10.19	15.10.19	16.10.19	17.10.19	18.10.19
Menü 1	Putengeschnetzeltes in feiner Rahmsoße (G,I) Bandnudeln (Aa,C) Salat* 	Cevapcici vom Rind (C,F) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat*	Schweineschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,I) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,4,5,7,I,I) 	Kalbsbraten (I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
Menü 2	Gnocchi (1,Aa,C) Paprika-Zucchini-Gemüse Salat*	Chili vegetarisch (Aa,8) (Kidneybohnen, Mais, Grünkern) Vollkornreis Salat* 	Hokifischfilet natur Dillsoße (G) Salzkartoffeln Salat* Birne 	Tortellini mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat*	Rahmchampignons (1,Aa,G) Semmelknödelscheiben (Aa,C,G) Salat*
Menü 3	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Spaghetti (Aa,C) Schinkensahnesoße (Aa,G) (Putenschinken) (4.5.6.7) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Frischkäsekarottensoße (1,8) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Vollkornspaghetti (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat* 
Dessert	Banane 	Toffeepudding (8,G)	Heidelbeerjoghurt (8,G) 	Vanillequark (8,G)	Schokopudding (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.