









Speiseplan

KW 43 **21.10. - 25.10.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	21.10.19	22.10.19	23.10.19	24.10.19	25.10.19
Menü 1	Fleischküchle (2,Aa,C) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat *	Putenrollbraten Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*	Kalbsgeschnetzeltes (Aa) Reis Blumenkohl	Schweinerücken (2,J) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat* 	Hähnchen Cordon Bleu (Aa,G) Paprikasoße Salzkartoffeln Salat*
Menü 2	Rindergulasch Vollkornreis Salat* 	Karottencremesuppe (1,Aa,G) Milchreis (8,G) Erdbeerkompott (8) Salat* 	Lachsfilet Zitronensoße (Aa,G) Salzkartoffeln Salat* 	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) süßsaure Soße (Aa,8) Reis Salat*	Ravioli Formaggio (1,Aa,C,G) mit Frischkäsefüllung Tomatensoße (8) Salat*
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Paprikasahnesoße (1,G) Salat*	Rigatoni (Aa) Gemüsebolognese (1) (Karotten, Lauch, Sellerie) Salat*	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	Vollkornpenne (Aa) Basilikumpesto (1,Ha) Salat* 
Dessert	Vanillepuding (8,G)	Trauben 	Obstsalat Apfel, Ananas, Banane 	Schokopudding (8,G)	Pfirsich-Maracujajoghurt (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.

Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH
Unterriedstraße 3
88499 Riedlingen

Telefon Mensa Biberach PG/WG 07351/1500180
Fax 07351/8290253
E-Mail: mensa.pgwg@dornahof.de

