




















Speiseplan

KW 45 **04.11. - 08.11.2019** **Änderungen vorbehalten!**



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	4.11.19	5.11.19	6.11.19	7.11.19	8.11.19
Menü 1	Schwäb. Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Röstzwiebeln (Aa) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Putenschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Jerellinudeln (Aa,C) Salat* 	Lasagne mit Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat* 	Chinesisches Putencurry (Aa) Putenfleisch,Paprika,Zuckerschote Reis Salat* 	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat* 
Menü 2	Schweinegeschnetzeltes Spätzle (Aa,C) Bohngemüse	Kichererbsen-Möhrencurry (1) Vollkornreis Salat* 	paniertes Schollenfilet (D,Aa) Dillsoße (G) Salzkartoffeln Salat* 	Kartoffelwedges (1) Kräuterquark (1,G) Salat* 	Kartoffel-Käsetaschen (1) Kürbisgemüse Salat * 
Menü 3	Penne (Aa) Frischkäsekarottensoße (1,8) Salat* 	Penne (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat* 	Spaghetti (Aa,C) Linsenbolognese (1,Aa,I,J) Linsen,Lauch, Sellerie Salat* 	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat* 	Vollkornspirelli (Aa) Lachs-Sahnesoße (D,G) Salat* Birne 
Dessert	Beerenquark (8,G) Himb.-Brom-Heidelbeeren 	Vanillepudding (8,G) 	Banane 	Mangoquark (8,G) 	Karamellpudding 

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.