











# Speiseplan

KW 48 25.11 - 29.11.2019

Änderungen vorbehalten!

# Schnitzelwoche



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	25.11.19	26.11.19	27.11.19	28.11.19	29.11.19
Menü 1	<b>Jägerschnitzel</b> (2) Champignonrahmsoße (Aa,G) Spätzle (Aa,C) Salat* 	<b>Schweineschnitzel paniert</b> (2,Aa) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat* 	<b>Sellerieschnitzel</b> (1,Aa,C) Vollkornreis Kräuterquark (G) Schnittlauch,Petersilie,Dill Salat* 	<b>Putenschnitzel natur</b> (Aa) Schaschliksoße (I) Paprika,Zwiebel,Tomate Spirellinudeln (Aa,C) Salat* 	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Knusperpanade (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat* 
Menü 2	<b>Tortellini mit Käsefüllung</b> Tomatensoße (1,8) Salat*	<b>Rinderroulade</b> Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat* 	<b>Fleischkühle</b> (2,Aa,C) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat*	<b>Kartoffeltaschen</b> (G) mit Frischkäse gefüllt Kohlrabigemüse (Aa,G) Salat*	<b>Matjesfilet</b> (D) Gurken-Apfel-Dill-Soße (8,G) Salzkartoffeln Salat* 
Menü 3	<b>Vollkornpenne</b> (Aa) Gemüsebolognese (1) (Mais,Erbsen,Paprika) geriebener Käse (G) Salat* 	<b>Farfalle</b> (Aa) Käsesoße (1,8,G) Salat*	<b>Farfalle</b> (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*	<b>Farfalle</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	<b>Farfalle</b> (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*
Dessert	<b>Vanillequark</b> (8,G)	<b>Karamellpudding</b> (8,G)	<b>Banane</b> 	<b>Kirschjoghurt</b> (8,G)	<b>Obstsalat</b> (8,G) Apfel, Birne,Mango 

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 1,80 €**

**Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst an, Preis 50 Cent.**

