

Speiseplan

KW 50

09.12 - 13.12.2019

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	9.12.19	10.12.19	11.12.19	12.12.19	13.12.19
Menü 1	Nürnberger Rostbratwurst (2,4,5,6,7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Fleischküchle vom Rind (Aa,C) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Mischgemüse (Erbsen,Karotten) 	Putengeschnetzeltes (Aa,I) Spätzle (Aa,C) Salat*	Chicken Wings (Aa,F) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat*	Fleischkäse gebacken (2,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (I) Salat*
Menü 2	Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Reis Salat* 	Gemüsemaultaschen (1,Aa,C,G) (Spinat,Mangold,Karotten) Käsesoße (Aa,G) Salat*	Kartoffelsuppe (G) Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5) Salat*	Nudel-Broccoliauflauf (1,Aa,C,G) Tomatensoße (1,8) Salat* 	Maisgrießschnitte (C,G) Ratatouillegemüse (8) (Paprika, Zucchini,Aubergine) geriebener Käse (G)
Menü 3	Makkronelli (Aa,C) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	Makkronelli (Aa,C) Schinkensahnesoße (Aa,G) (Putenschinken) Salat*	Spaghetti (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*	Makkronelli (Aa,C) Paprikasoße (8) Salat*	Makkronelli (Aa,C) Rindfleischbolognese (8) Salat*
Dessert	Stracciatellajoghurt (8,G) (Joghurt mit Schokoflocken) 	Vanillepudding (8,G)	Banane 	Beerenquark (8,G) Himb.-Brom-Erdbeeren 	Clementine

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 Allergen Kennzeichnung 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.