

# Speiseplan



















KW 03

13.01. - 17.01.2020

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.01.20	14.01.20	15.01.20	16.01.20	17.01.20
Menü 1	<b>Schweinegyros</b> Schnittlauch-Sauerrahmdip (G) Vollkornreis Salat* 	<b>Schweineschnitzel paniert</b> (2,Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat* 	<b>Rinderbraten</b> Bratensoße (I) Salzkartoffeln Blaukraut (8) 	<b>Currywurst</b> (2,7,I,J) Kartoffelwedges Salat* 	<b>Fischstäbchen</b> (Aa,D) Kartoffelsalat (I) Salat* 
Menü 2	<b>Gemüsemaultaschen</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat* 	<b>Nudelaufbau mit Erbsen und Karotten</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat* 	<b>Semmelknödel</b> (Aa,C,G) Rahmchampignons (G) Salat* 	<b>Chicken Frites</b> (Aa) Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat* 	<b>Kohlrabischnitzel</b> (Aa,C) Schnittlauchsoße (G) Reis Salat* 
Menü 3	<b>Spaghetti</b> (Aa,C) Paprikasoße (1) Salat* 	<b>Spaghetti</b> (Aa,C) Käsesoße (G) Salat* 	<b>Spaghetti</b> (Aa,C) Gemüsebolognese (1) Karotten,Paprika,Mais Salat* 	<b>Spätzle</b> (Aa,C) Linsenbolognese (1,Aa,I) Salat* 	<b>Spaghetti</b> (Aa,C) Rindfleischbolognese (8) Salat* 
Dessert	Bananenjoghurt (8,G)	Vanillepudding (8,G)	Clementine 	Heidelbeerquark (8,G) 	Obstsalat (Ananans,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 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

