

Speiseplan

KW 05

27.01.-31.01.2020

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.01.2020	28.01.2020	29.01.2020	30.01.2020	31.01.2020
Menü 1	Kalbsgeschnetzeltes Röstiecken Salat* 	Cordon Bleu vom Schwein (4,5,Aa,G) Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat* 	Kasslerrücken (2,9) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat* 	Fleischküchle vom Rind (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Erbsengemüse	Putengyros Schnittlauch-Sauerrahmdip (G) Reis Salat*
Menü 2	Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei (Aa,G) Sauerkirschkompott (8)	Maisgrießschnitte (1,C) Ratatouillegemüse (8) (Paprika, Zucchini,Aubergine) geriebener Käse (G) Salat* 	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) Süß-saure Soße (8) Reis Salat*	Kartoffel-Käsetaschen (1,G) Lauchsoße (G) Salat*	gefüllte Zucchini (1,Aa,G) (Mais,Paprika,Fetakäse) Tomatensoße (1,8) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat* 
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatensoße (1,8) Salat*	Rigatoni (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat*	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese (8) Salat*	Vollkornpenne (Aa) Lachsrahmsoße (D,G) Salat* 	Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße (8) Salat*
Dessert	Clementine 	Vanillepudding (8,G)	Mandarinenquark (8,G) 	Stracciatellajoghurt (8,G) 	Karamellpudding (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.