









Speiseplan

KW 06

03.02. - 07.02.2020

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	03.02.2020	04.02.2020	05.02.2020	06.02.2020	07.02.2020
Menü 1	Schweinegulasch Vollkornreis Salat* 	Oberländer Bratwurst (2,7,I,J) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat*	Chili mit Rindfleisch Baguettebrötchen (Aa) Salat*	Hähnchenbrustfilet Piccata in Käsepanade (Aa,G) Tomatensoße (8) Kartoffelpüree (G) Salat*	Sauerbraten vom Rind (I) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Wirsinggemüse (G) 
Menü 2	Tortellini mit Käsefüllung Tomatensoße (1,8) Salat*	Eieromelett (C,G) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln 	Lachsfilet (D) Dillsoße (8,G) Salzkartoffeln Salat* 	Gemüselasagne (1,Aa,C,G) (Kürbis,Pastinake, Tomate) Salat* 	Schupfnudeln (Aa,C,G) Karotten-Paprika-Frischkäse-Soße (G) Salat*
Menü 3	Makkronelli (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Makkronelli (Aa,C) Paprikasoße Salat*	Makkronelli (Aa,C) Gemüsebolognese Sellerie,Lauch,Karotte Salat*	Makkronelli (Aa,C) Tomatenbasilikumsoße (8) Salat*	Makkronelli (Aa,C) Rindfleischbolgonese Salat*
Dessert	Schokopudding (8,G)	Vanillequark (8,G) 	Banane 	Pfirsich-Maracujajoghurt (8,G)	Obstsalat Apfel,Orange,Melone 

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

