
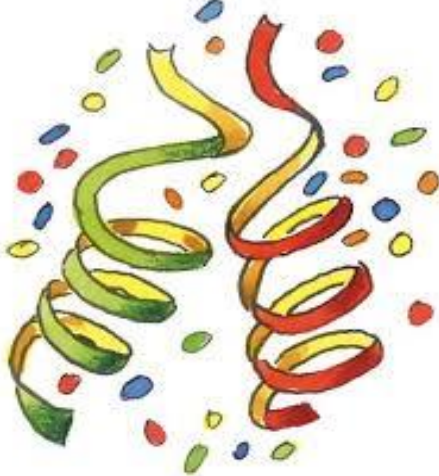








Speiseplan

KW 08 17.02.2020 - 21.02.2020

Änderungen vorbehalten!



| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Datum | 17.2.20 | 18.2.20 | 19.2.20 | 20.2.20 | 21.2.20 |
| Menü 1 | Rindergulasch Spätzle (Aa,C) Salat*  | Putenschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat* | Schweinebraten Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat* | Currywurst (2,7,I,J) Baguettebrötchen (Aa) Salat* | beweglicher Ferientag  |
| Menü 2 | Kartoffelsuppe (G) Milchreis (G) Erdbeerkompott (8) Salat* | Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G)  Vollkornreis Salat* Banane | Kartoffelwedges Kräuterquark Schnittlauch,Petersilie,Dill Salat*  | Gemüsereis Vollkornreis, Mais, Erbsen, Broccoli Frischkäsesoße (Aa,G) Salat*  | |
| Menü 3 | Penne (Aa) Tomatenbasilikumsoße (8) Salat* | Penne (Aa) Käsesoße (G) Salat* | Penne (Aa) Rindfleischbolognese Salat* | Penne (Aa) Tomatensoße (8) Salat* | |
| Dessert | Apfeljoghurtspeise (G,8)  | Vanillepudding (G,8) | Zitronenquark (G,8)  | Apfel  | |

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.