










Speiseplan

KW10

02.03 - 06.03.2020

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.03.2020	03.03.2020	04.03.2020	05.03.2020	06.03.2020
Menü 1	Hähnchenbrust gegrillt Schaschliksoße (I) Paprika,Zwiebel Reis Salat* 	Lasagne mit Rindfleisch (Aa,C,G) Salat*	Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei (Aa,C,G,8) Pflaumenkompott Salat*	Schweinegeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Salat*	Kalbsbraten Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat* 
Menü 2	Ravioli (Aa,C,G,1) Tomatensoße (8) Salat*	Saure Bohnen (Aa,1) Spätzle (Aa,C) Salat* 	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Kichererbsen-Möhrencurry (1) Vollkornreis Salat* 	Röstiecken Rahmchampignons (G,1) Salat*
Menü 3	Makkronelli (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Makkronelli (Aa,C) Tomatensoße (1,8) Salat*	Makkronelli (Aa,C) Paprikasoße Salat*	Makkronelli (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*	Makkronelli (Aa,C) Tomatenbasilikumsoße (8) Salat*
Dessert	Clementine 	Schokopudding (G,8) 	Kirschjoghurt (G,8)	Banane 	Himbeerquark (G,8) 

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.