

# Speiseplan

KW11

09.03 - 13.03.2020

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.03.2020	10.03.2020	11.03.2020	12.03.2020	13.03.2020
Menü 1	<b>Fleischküchle</b> (Aa,C,2) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	<b>Schweinerücken</b> Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat* 	<b>Hähnchenschlegel</b> Bratensoße (I) Reis Salat* 	<b>Chicken Frites</b> (Aa) Bratensoße Kartoffelpüree (G) Salat*	<b>Chili mit Rindfleisch</b> Baguettebrötchen (Aa) Salat*
Menü 2	<b>Kässpätzle</b> (Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat* 	<b>Kartoffel-Käsetaschen</b> (1,G) Lauchsoße (G) Salat*	<b>Krautschupfnudeln</b> (1,Aa,C) Salat*	<b>Grünkernküchle</b> (Aa,C,G) Paprikasoße Schlinglinudeln (Aa,C) Salat* 	<b>Lachsfilet</b> (D) Dillsoße (G) Salzkartoffeln Salat* Obstsalat Apfel, Melone, Birne 
Menü 3	<b>Rigatoni</b> (Aa) Paprikasoße (1) Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Champignonrahmsoße (1,Aa,G) Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Rindfleischbolognese Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Tomatenbasilikumsoße (1,8) Salat*	<b>Rigatoni</b> (Aa) Käsesoße (1,Aa,G) Salat*
Dessert	Vanillepudding (G,8)	Heidelbeerjoghurt (8,G) 	Birne 	Ananaskosquark (G,8) 	Nussnugatpudding (G,Hb,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 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.**