

Speiseplan

KW 50 07.12.2020 - 11.12.2020

Änderungen vorbehalten!



2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	07.12.2020	08.12.2020	09.12.2020	10.12.2020	11.12.2020
Menü 1	Fleischkühle (Aa,C,2) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut	Currywurst (I,J,2,7) Blechkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Karottencremesuppe (G) Grießbrei (G) Apfelmark (S) Salat (G,I,J,8)	paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Makkaroninudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Lachs (D) Dillsoße (Aa,G) Salzkartoffeln Karottengemüse
Menü 2	Gebratene Risoleekartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	gefüllte Paprika mit Grünkernschrot, Quark, Käse (Aa,G) Tomatensoße, Vollkornreis Salat (G,J,8)	Chicken Frites (Aa) Bratensoße (I) Reis Salat (G,I,J,8)	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) Süßsaure Soße (Aa,F) Reis Salat (G,I,J,8)	Kartoffeltaschen mit Schinken- Broccolifüllung (Aa,C,2) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat (G,J,8)
Menü 3	Penne (Aa) Paprikasoße Salat (G,I,J,8)	Penne (Aa) Basilikumpesto (Ha) Salat (G,I,J,8)	Vollkornpenne (Aa) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8)	Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert	Apfel	Pfirsich-Maracujajoghurt (G)	Obstsalat (Melone,Traube,Orange)	Vanillepudding (G)	Ananas-Kokosquark (G)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

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, 15) mit Süßungsmitteln

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, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

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 die Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke) - Coronabedingt gibt es bis auf weiteres kein Salatbüfett**

Zu allen Gerichten gibt es täglich ein Gemüse

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst zum Preis von 50 Cent an.