

Speiseplan

KW 16

15.04. - 19.04.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
Menü 1	Chinesisches Putencurry mit Paprika und Zuckerschoten Bio-Reis Salat* 	Currywurst (2,7,8,1,J) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Geflügelköttbullar (C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*
Menü 2	Maultaschen veg. (Aa,C,G,I) (Karotten,Spinat,Sellerie) Kräutersoße (G) (Petersilie,Schnittlauch) Salat* 	Lachslasagne (Aa,C,D,G) Salat* 	Flädlesuppe (Aa,C,G) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Erdbeer-Rhabarberkompott 	Risoleekartoffeln kleine gebratene Bio- Kartoffeln Kräuterquark (G) Schnittlauch,Petersilie Erbsengemüse 	Sojageschnitzeltes (Aa,F) (Bambus,Weißkohl,Lauch,Bio-Tofu) Bio-Basmatireis Salat*
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatenbasilikumsoße Salat* 	Bio-Vollkornspirelli (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) Balkankäsewürfel (G) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Zucchiniisoße (G) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Bio-Apple 	Heidelbeerquark (G) 	Bio-Vanillepudding (G) 	Pfirsichjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Obstsalat (Melone,Birne,Orange)

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)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

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