

Speiseplan

KW 37 13.09.2021 - 17.09.2021

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.09.2021	14.09.2021	15.09.2021	16.09.2021	17.09.2021
Menü 1	Linsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,2,4,5) Salat*	Cevapcici (C,F) (Rindfleischröllchen) Bratensoße (I) Reis Salat*	Putenschnitzel paniert (Aa) Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat*	Oberländer Bratwurst (2,I,J) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat*	Schweinegulasch Reis Karottengemüse Salat*
Menü 2	Lachsfilet Dillsoße (G) Salzkartoffeln Salat*	Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei (Aa,G) Sauerkirschkompott Salat*	Chili vegetarisch (1,Aa) (Kidneybohnen, Mais, Grünkern) Vollkornreis Salat*	Eieromelett (1,C,G) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln Salat*	Tortellini mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Spaghetti (Aa,C) Tomatenbasilikumsoße Salat*	Spaghetti (Aa,C) Pestosoße (G,Hc) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatensoße Salat*	Spaghetti (Aa,C) Frischkäsesoße (G) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Vanillejoghurt (G)	Apfel	Schokopudding (G)	Erdbeerquark (G)	Banane

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)**
 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.