

Speiseplan

KW 41










11.10. - 15.10.2021

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	11.10.2021	12.10.2021	13.10.2021	14.10.2021	15.10.2021
Menü 1	Fleischküchle (2,Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Chicken-Frites (Aa) Bratensoße (I) Reis Salat*	Rindergulasch Hörnchennudeln (Aa,C) Salat* 	paniertes Schweineschnitzel (2,Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*	Lachsfilet (D) Petersiliensoße (G) Salzkartoffeln Karottengemüse 
Menü 2	gebratene Risoleekartoffeln Kräuterquark (G) (Petersilie,Dill,Schnittlauch) Salat* 	rotes Linsengemüse mit Räuchertofu (I,F) Vollkornnudeln (Aa) Salat* 	Knöpfele-Gemüsepfanne (Aa,C) (Mais,Erbesen,Karotten) Champignonrahmsauce (G) Salat*	gefüllte Zucchini (1,Aa,G) (Paprika,Mais,Tomaten) Tomatensoße Vollkornreis Salat* 	Saure Bohnen (1,Aa,J) Spätzle (Aa,C) Salat*
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat*	Rigatoni (Aa) Kürbissoße (G) Salat	Rigatoni (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*	Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat*	Rigatoni (Aa) Rinderbolognese Salat*
Dessert	Schokopudding (G)	Stracciatellajoghurt (G) 	Pflaumen 	Zitronenquark (G) 	Trauben 

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 Allergen Kennzeichnung - 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.

Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH
Unterriedstraße 3
88499 Riedlingen

Mensa Biberach PG/WG
Telefon: 07351/1500180 - Fax: 07351/8290253
E-Mail: mensa.pgwg@dornahof.de

