

Speiseplan

KW 42

18.10. - 22.10.2021

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.10.2021	19.10.2021	20.10.2021	21.10.2021	22.10.2021
Menü 1	Rostbratwürstle (2,1,I) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat*	Rinderbraten Bratensoße (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat*	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Gabelspaghetti (Aa,C) Salat*	Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Joghurt-Kräuter-Dip (G) (Petersilie,Schnittlauch) Salzkartoffeln Salat*	Kalbsgeschnetzeltes Bratensoße (I) Bandnudeln (Aa,C) Salat*
Menü 2	Kichererbsen-Möhrencurry (1) Vollkornreis Salat*	Nudelsuppe (Aa,C) Milchreis (G) Kirschkompott Salat*	Gemüselasagne (1,Aa,C,G) (Karotten,Kürbis,Tomaten) Salat*	Tortellini (1,Aa,C,G) mit Käsefüllung Tomatensoße Salat*	Röstiecken Rahmgemüse (G) (Karotten,Erbsen,Blumenkohl) Salat*
Menü 3	Spaghetti (Aa,C) Paprikasoße Salat*	Vollkornspaghetti (Aa,C) Gemüsebolognese (I) (Lauch,Karotte,Sellerie) Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomatensoße Salat*	Spaghetti (Aa,C) Rinderbolognese Salat*	Spaghetti (Aa,C) Tomaten-Basilikumsoße Salat*
Dessert	Grießpudding (Aa,G)	Vanillequark (G)	Banane	Pfirsich-Maracujajoghurt (G)	Obstsalat (Apfel,Ananas,Melone)

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.