

Speiseplan

KW 02

10.01. - 14.01.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

7

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	10.01.2022	11.01.2022	12.01.2022	13.01.2022	14.01.2022
Menü 1	Schweinegulasch (2) Vollkornreis Salat* 	Rindsbratwurst (4,5,1,1) Bratensoße (I) Wellenbandnudeln (Aa,C) Salat* 	Geflügelfleischkäse (4,5) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (I) Salat* 	Hähnchenbrustpiccata (Aa,G) (in Käsepanade) Tomatensoße Hörnchennudeln (Aa,C) Salat* 	Sauerbraten vom Rind (I) Bratensoße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Salat*
Menü 2	Camembert gebacken (Aa,G) Preiselbeeren Salzkartoffeln Salat* 	Gemüsemautaschen (1,1AaC,I) (Karotten,Spinat,Lauch) Pestosoße (G,Hc) Salat* 	Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Salzkartoffeln Brokkoligemüse 	Gemüsereis (1) (Vollkornreis,Mais,Erbsen,Brokkoli) Friskäsesoße (G) Salat* 	Maisgrießschnitte (1) Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Aubergine) Salat*
Menü 3	Makkronelli (Aa,C) Tomatensoße Salat* 	Makkronelli (Aa,C) Friskäse-Karottensoße (G) Salat* 	Makkronelli (Aa,C) Gemüsebolognese (I) (Karotten,Sellerie,Kürbis) Salat* 	Makkronelli (Aa,C) Champignonrahmsoße (G) Salat* 	Makkronelli (Aa,C) Rinderbolognese Salat*
Dessert	Nuss-Nougat-Pudding (G,Hb) 	Müslijoghurt (Aa,Ae,G) (Haferflocken,Weizenflocken,Rosinen) 	Apfel 	Schokopudding (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) - Coronabedingt gibt es bis auf weiteres kein Salatbuffet**

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.