

# Speiseplan

KW 03

17.01. - 21.01.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	17.01.2022	18.01.2022	19.01.2022	20.01.2022	21.01.2022
<b>Menü 1</b>	Rindergeschnetzeltes (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat* 	gebratene Maultaschen in Ei (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Salat* 	Putenschnitzel natur Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Karottengemüse	Schlemmerfilet Brokkoli (Seelachs) (Aa,G) Petersiliensoße (G) Salzkartoffeln Salat*	gefüllte Paprika (2,Aa,C,G) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
<b>Menü 2</b>	Gnocchi (Aa,C) Tomaten-ZucchiniGemüse Salat* 	Kartoffelsuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark Salat* 	Kartoffel-Zucchini gratin (1,C,G) Salat* 	Makkaroni-Auflauf mit Gemüse (1,Aa,C,G) (Paprika,Karotten,Mais) Tomatensoße Salat*	Gemüsebratling (1,Aa,C,I) (Lauch,Karotten,Sellerie) Tomatensoße Vollkornspirelli (Aa) Salat*
<b>Menü 3</b>	Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Vollkornpenne (Aa) Karotten-Sojabolognese (F) Salat*	Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat*	Penne (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken,4,5,9) Salat*
<b>Dessert</b>	Vanillepudding (G)	Himbeerjoghurt (G)	Birne	Heidelbeerquark (G)	Clementine

**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) - 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.