

Speiseplan

KW 25





















20.06. - 24.06.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.06.2022	21.06.2022	22.06.2022	23.06.2022	24.06.2022
Menü 1	Putenrollbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Brokkoligemüse	Currywurst (2,7,I,J) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat*	Rinderroulade (J) Bratensoße (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Blaukraut	Cordon bleu vom Schwein (2,Aa,G) Bratensoße (I) Jerellinudeln (Aa,C) Salat*	Putengyros Tsatsiki (G) Kartoffelwedges Salat*
Menü 2	Käsespätzle (Aa,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat*  	Fischröllchen mit Gemüse (D,I) (Seelachs,Karotten,Sellerie) Schnittlauchsoße (G) Vollkornreis Salat* 	Kräutersuppe (G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark Salat*  	Asiatische Gemüsepfanne (F) (Karotte,Sojabohnen,Bambus) in Sesamsoße (K) Reis Salat*  	gefüllte Paprika (Aa,C,G) (Grünkernschrot,Quark,Käse) Tomatensoße Bulgur (Aa) Salat*  
Menü 3	Makkronelli (Aa,C) Tomatensoße Salat*  	Makkronelli (Aa,C) Paprikasoße Salat*  	Makkronelli (Aa,C) Käsesoße (G) Salat*  	Makkronelli (Aa,C) Tomatensoße Salat*  	Makkronelli (Aa,C) Rinderbolognese Salat*
Dessert	Vanillepudding (G)	Mandarinenjoghurt (G) 	Nektarine 	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 Allergenkezeichnung - 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.