

Speiseplan

KW 26


















27.06. - 01.07.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.06.2022	28.06.2022	29.06.2022	30.06.2022	01.07.2022
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsen-Karottengemüse	Puten-Rahmgeschnetzeltes (G) Vollkornnudeln (Aa) Salat*	Lachsfilet (D) Basilikumsoße (G) Salzkartoffeln Salat*	Chicken Wings (Aa,I) Bratensoße (I) Reis Salat*	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Rahmkartoffeln (G) Salat*
Menü 2	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*  	Frühlingsrolle (Aa,C,F) süßsaure Soße (8) Reis Salat* 	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Schnecklinudeln (Aa,C) Salat* 	Nudel-Brokkoliauflauf (1,Aa,C,G) Schnittlauchsoße (G) Salat*  	Couscous-Pfanne (Aa,F) mit Chinagemüse (Weißkohl,Bambus,Paprika) Currysoße (G) Salat*  
Menü 3	Farfalle (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken,4,5,9) Salat*	Farfalle (Aa) Gemüsebolognese (I) (Lauch,Karotten,Sellerie) Salat*  	Farfalle (Aa) Rinderbolognese Salat*	Farfalle (Aa) Tomatensoße Salat*  	Farfalle (Aa) Rinderbolognese Salat*
Dessert	Müslijoghurt (Aa,Ad,Ae,G,Ha) (Haferflocken,Äpfel,Mandeln) 	Beerenquark (G) (Erdbeeren,Heidelbeeren,Brombeeren) 	Banane 	Karamellpudding (G) 	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 Speiseplanung 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.