

Speiseplan

KW 38

19.09. - 23.09.2022

Änderungen vorbehalten!



2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.09.2022	20.09.2022	21.09.2022	22.09.2022	23.09.2022
Menü 1	Chicken Nuggets Süß-saure Soße Reis Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5) 	Rinderroulade (5,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut	Cordon bleu vom Schwein (2,Aa,G) Bratensoße (I) Jerellinudeln (Aa,C) Salat*	Putengyros Tsatsiki (G) Kartoffelwedges Salat*
Menü 2	Lachsfilet (D) Dillsauce (G) Salzkartoffeln Salat* 	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei (Aa,G) Erdbeerkompott 	Kartoffel-Zucchini gratin (1,C,G) Salat* 	Gefüllte Paprika (1,Aa,C,G) (Grünkernschrot, Quark, Käse) Tomatensoße Vollkornreis Salat*
Menü 3	Spaghetti (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Spaghetti (Aa) Pestosoße (G,Hc) Salat* 	Spaghetti (Aa) Champignonsoße (G) Salat* 	Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat* 	Spaghetti (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Nuss-Nougat Pudding (G,Hb) 	Müslijoghurt (Aa,Ad,Ae,G,Ha) (Haferflocken, Äpfel, Mandeln) 	Birne 	Vanillequark (G) 	Apfel

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.