

# Speiseplan

KW 49

05.12. - 09.12.2022

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note

4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	05.12.2022	06.12.2022	07.12.2022	08.12.2022	09.12.2022
<b>Menü 1</b>	Rindergeschnetzeltes (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat*	schwäbische Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Chicken Wings (Aa,I) Bratensoße (I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat*	paniertes Schweineschnitzel (2,Aa) Bratensoße (I) Schlinglinudeln (Aa,C) Salat*	Chili con Carne mit Rindfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Reis Salat*
<b>Menü 2</b>	Lachsfilet (D) Zitronensoße (G) Salzkartoffeln Brokkoligemüse 	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Schneeklinudeln (Aa,C) Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Milchreis (G) Pflaumenkompott 	Kichererbsen-Möhrencurry (1) Vollkornreis Salat* 	Röstiecken Rahmgemüse (G) (Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) Salat* 
<b>Menü 3</b>	Farfalle (Aa) Tomatensoße Salat* 	Farfalle (Aa) Rinderbolognese Salat*	Farfalle (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Käse (G) Salat* 	Farfalle (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Vollkornpenne (Aa) Karotten-Frischkäsesoße (G) geröstete Kürbiskerne Salat* 
<b>Dessert</b>	Karamellpudding (G)	Kirschquark (G) 	Apfel 	Stracciatellajoghurt (G) 	Obstsalat (Ananas,Birne,Banane) 

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)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst zum Preis von 50 Cent an.