

Speiseplan

KW 12

20.03. - 24.03.2023

Änderungen vorbehalten!



7

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.03.2023	21.03.2023	22.03.2023	23.03.2023	24.03.2023
Menü 1	Chinesisches Putencurry mit Paprika und Zuckerschoten Bio-Reis Salat* 	Currywurst (2,7,8,1,J) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Geflügelköttbullar (C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*
Menü 2	Kürbisgnocchi Kräuterpesto (G,Ha) Salat* 	Lachslasagne (Aa,C,D,G) Salat* 	klare Gemüsesuppe (I) (Karotte,Lauch,Sellerie) Grießbrei (Aa,G) Sauerkirschkompott 	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) Sojasoße (F) Basmatireis Salat* 	Ofengemüse (Kartoffeln,Paprika,Zucchini) Kräuterquark (G, Petersilie,Schnittlauch) geröstete Kürbiskerne Salat*
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Champignonsoße (G) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Zucchini-soße (G) Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Ratatouillesoße (Aubergine,Paprika,Zwiebeln) geriebener Käse (G) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Bio-Apple 	Heidelbeerquark (G) 	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (G)	Obstsalat (Melone,Birne,Orange)

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.