

Speiseplan

KW 13

27.03. - 31.03.2023

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.03.2023	28.03.2023	29.03.2023	30.03.2023	31.03.2023
Menü 1	Rinderhacksteak griechische Art (Aa,C,F,G)(mit Frischkäsefüllung) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Erbsen-Karottengemüse	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Salat* 	Schaschlikpfanne (Putenfleisch,Paprika,Zwiebeln) Bio-Reis Salat*	Lasagne (Aa,C,G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Blumenkohl-Käsemedaillon (Aa,G) Kartoffelpüree (G) Rahmgemüse (G) (Broccoli,Erbesen,Bohnen)
Menü 2	panierter Seehecht (Aa) Joghurt-Minze-Dip (G) Salzkartoffeln Salat* 	Makkaroni-Gemüseauflauf (Aa,C,G) (Kohlrabi,Brokkoli,Mais) Tomatensoße Salat* 	Tomatensuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (S) 	Rotes Linsengemüse mit Bio-Räuchertofu (I,F) Vollkornreis Salat* 	Kartoffel-Zucchini-Gratin (C,G) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Bio-Farfalle (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Farfalle (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Karotten-Sojabolognese (F) Salat* 	Bio-Farfalle (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat* 	Bio-Farfalle (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Karamellpudding (G)	Birne 	Beerenquark (G) (Johannis-,Him-,Brombeeren) 	Kirschjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Bio-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.