

# Speiseplan

KW 21

22.05. - 26.05.2023

Änderungen vorbehalten!



6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	22.05.2023	23.05.2023	24.05.2023	25.05.2023	26.05.2023
<b>Menü 1</b>	<b>Fischstäbchen</b> (Aa,Seelachs) Joghurt-Kräuter-Dip (G) (Petersilie,Schnittlauch) Salzkartoffeln Salat*	<b>Putenrollbraten</b> Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat *	<b>Geflügelbratwurst</b> Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	<b>Schweinegulasch</b> Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat*	<b>Gefüllte Paprika</b> (1,Aa,G,I) (Grünkernschrot,Quark,Emmentaler) Tomatensoße Vollkornreis Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Semmelknödel</b> (Aa,C) Rahmchampignons (G) Salat*	<b>Nudelsuppe</b> (Aa) <b>Dampfnudel mit Kruste</b> (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	<b>Camembert gebacken</b> (Aa,G) Preiselbeeren Salzkartoffeln Salat*	<b>Eieromelett</b> (1,C,G) Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	<b>Gemüsemautaschen mit Ei gebacken</b> (Aa,C,I) Schnittlauchsoße (G) Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Linsenbolognese (I) Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Schinkensahnesoße (Putenschinken,4,5,7,G) Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Erdbeerquark</b> (G)	<b>Bio-Banane</b>	<b>Vanillejoghurt</b> (G) mit Bio-Joghurt	<b>frische Ananas</b>

**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)**

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.