

# Speiseplan

KW 24

12.06. - 16.06.2023

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
Menü 1	<b>Chinesisches Putencurry</b> mit Paprika und Zuckerschoten Bio-Reis Salat* 	<b>Currywurst</b> (2,7,8,1,J) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	<b>Geflügelkötter</b> (C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	<b>Chicken-Frites</b> (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 
Menü 2	<b>Maultaschen veg.</b> (Aa,C,G,I) (Karotten,Spinat,Sellerie) Kräutersoße (G) (Petersilie,Schnittlauch) Salat* 	<b>Lachslasagne</b> (Aa,C,D,G) Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) <b>Grießbrei</b> (Aa,G) Sauerkirschkompott 	<b>Frühlingsrolle</b> (1,Aa,C,F) Sojasoße (F) Basmatireis Salat* 	<b>Risoleekartoffeln</b> kleine gebratene Kartoffeln Kräuterquark (G) Schnittlauch, Petersilie Salat* 
Menü 3	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Zucchini-Soße (G) Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) Fetakäsewürfel (G) Salat* 	<b>Bio-Vollkornspirelli</b> (Aa) Tomatensoße geriebener Käse (G) Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Bio-Apple</b> 	<b>Heidelbeerquark</b> (G) 	<b>Pfirsich-Maracuja-Joghurt</b> (G)	<b>Obstsalat</b> (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.