

Speiseplan

KW 41

09.10 - 13.10.2023

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.10.2023	10.10.2023	11.10.2023	12.10.2023	13.10.2023
Menü 1	Puten Cordon bleu (Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5)	Putengyros Tsatsiki (G) Kartoffelwedges Salat*	Chicken Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Rinderroulade (5,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut
Menü 2	Hokifischfilet (Aa,D,G) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat*	Nudelsuppe (Aa,C) Grießbrei mit Bio-Milch (I) Erdbeerkompott	Kartoffelgratin (C,G) mit Bio-Kartoffeln Bohngemüse Salat*	Gefüllte Paprika vegetarisch (Grünkern, Quark, 1, Ab, G, I) Tomatensoße Bio-Vollkornreis Salat*
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kürbisfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Bio-Äpfel	Vanillequark (G)	Müsljoghurt (Aa,Ad,Ae,G,Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken, Äpfel, Mandeln)	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.