

# Speiseplan

KW 42

16.10 - 20.10.2023

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	16.10.2023	17.10.2023	18.10.2023	19.10.2023	20.10.2023
<b>Menü 1</b>	<b>Rindfleischküchle</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Karottengemüse	<b>Fleischkäse gebacken</b> (2,3,4,7,1,1) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	<b>Putengeschnetzeltes</b> (I) Bio-Vollkornfusilli (Aa) Erbsengemüse 	<b>Hähnchenbrustfilet gebraten</b> Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie, Schnittlauch) Salat*	<b>Scholle paniert</b> (Aa,D) Kartoffelpüree (G) Rahmspinat (G) 
<b>Menü 2</b>	<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> (1,F) (Sojabohnen, Bambus, Zuckerschoten) in Sesamsoße (Aa,F,K) Bio-Reis Salat*  	<b>Kartoffelwedges</b> Kräuterquark (G) Schnittlauch, Petersilie Salat*  	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	<b>Kürbiscremesuppe</b> (G) <b>Kaiserschmarren</b> (Aa,C,G) Apfelmark (5)  	<b>Bulgur</b> (Aa,G) Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) Balkankäse Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken, 5,9) Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Paprikasoße Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat* 	<b>Bio-Rigatoni</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Karamellpudding</b> (G)	<b>Vanillejoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<b>Birne</b> 	<b>Mandarinenquark</b> (G)	<b>Pflaumen</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.