

Speiseplan

KW 51

18.12. - 22.12.2023

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.12.2023	19.12.2023	20.12.2023	21.12.2023	22.12.2023
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat*	Geflügelfleischkäse gebacken (2,3,4,7,1,1) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	Putengeschnetzeltes (I) Bio-Vollkornfusilli (Aa) Erbsengemüse 	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie, Schnittlauch) Salat*	Snackverkauf bis 9.30 Uhr Kein Mittagessen 10.50 Uhr Schulschluss
Menü 2	Scholle paniert (Aa,D) Kartoffelpüree (G) Rahmspinat (G) 	Kartoffelwedges (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G) Schnittlauch, Petersilie Salat* 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	Kürbiscremesuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (5) 	
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Schinkensahnesoße (G) (Putenschinken, 5,9) Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat* 	
Dessert	Karamellpudding (G)	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Bio-Banane 	Mandarinenquark (G)	

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 Speiseplanung 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.

Frohe Weihnachten

