

# Speiseplan

KW 23

03.06. -07.06.2024

Änderungen vorbehalten!

7

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	03.06.2024	04.06.2024	05.06.2024	06.06.2024	07.06.2024
<b>Menü 1</b>	<b>Schweinegulasch</b> (2,I) Spätzle (Aa,C) Salat* 	<b>Currywurst</b> (2,7,8,I,J) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat * 	<b>Kartoffeltaschen</b> (G) mit Frischkäsefüllung Spargelragout (G) Salat (G,I,J,8) 	<b>Putenschnitzel paniert</b> (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat* 	<b>Kalbsrahmgeschmnetzeltes</b> (G,I) Kartoffelrösti Salat* 
<b>Menü 2</b>	<b>Nudelsuppe</b> (Aa,C) <b>Milchreis mit Bio-Milch</b> (G) Apfelmark (5) 	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat* 	<b>Kichererbsen-Kohlrabicurry</b> (1) Bio-Vollkornreis Salat* 	<b>Fischröllchen</b> (Seelachs,G) (mit Spinat und Käse gefüllt) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Maultaschen veg.</b> (Aa,C,G,I) (Karotten,Spinat,Sellerie) Tomatensoße Salat* 
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Tomatensoße Salat* 	<b>Bio-Vollkornpenne</b> (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	<b>Bio-Makkronelli</b> (Aa) Zucchini-Frischkäsesoße (G) Salat* 
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G) 	<b>Bio-Apfel</b> 	<b>Kirschquark</b> (G) 	<b>Stracciatellajoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<b>Erdbeeren</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.