

# Speiseplan

KW 29

15.07. - 19.07.2024

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	15.07.2024	16.07.2024	17.07.2024	18.07.2024	19.07.2024
Menü 1			<b>Puten Cordon bleu</b> (Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	<b>Schwäbische Linsen</b> (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,C) Putensaitenwurst (I,J,4,5)	<b>Käsenocken</b> (Aa,C,G) cremiger Blattspinat (G) Salat*
Menü 2			<b>Hokifischfilet</b> (Aa,D,G) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	<b>Gnocchi</b> Zucchini-Tomatengemüse Salat*	<b>Gefüllte Paprika vegetarisch</b> (Grünkern, Quark, 1, Ab, G, I) Tomatensoße Bio-Vollkornreis Salat*
Menü 3			<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert			<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Müslijoghurt</b> (Aa,Ad,Ae,G,Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken, Äpfel, Mandeln)	<b>Aprikose</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!**

Für die Fertigung unserer Bio-Teigwaren verwenden wir herkömmliches Rapsöl

**Bei unseren Beilagen Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!**

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 Allergenkezeichnung - 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.