

# Speiseplan

**KW 38** 14.09. - 18.09.2020

Änderungen vorbehalten!



6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	14.09.2020	15.09.2020	16.09.2020	17.09.2020	18.09.2020
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchen Frites</b> (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	<b>Rindergulasch</b> Vollkornreis Salat (G,I,J,8) 	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> (Aa) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	<b>Geflügelköttbular</b> (C) Bratensoße (I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	<b>Lasagne mit Rinderhackfleisch</b> (Aa,C,G) Salat (G,I,J,8)
<b>Menü 2</b>	<b>Geb. Camenbert</b> (1,Aa,C,G) Preiselbeeren Kartoffeln Salat (G,I,J,8) 	<b>Ravioli</b> (1,Aa,C,G) Paprikasoße Salat (G,I,J,8)	<b>Kräuterschupfnudeln</b> (1,Aa,C) Kürbis-Karottengemüse (1,Aa,G) Salat (G,I,J,8) 	<b>Gefüllte Zucchini</b> (1,G) Tomatensoße Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8) 	<b>Fischröllchen mit Gemüse</b> (D,I) Tomatensoße Vollkornreis Salat (G,I,J,8) 
<b>Menü 3</b>	<b>Penne</b> (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	<b>Penne</b> (Aa) Schinkensahnesoße (Putenschinken Aa,G, 5,9) Salat (G,I,J,8)	<b>Penne</b> (Aa) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8)	<b>Penne</b> (Aa) Paprikasoße Salat (G,I,J,8)	<b>Penne</b> (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
<b>Dessert</b>	<b>Kirschjoghurt</b> (G) 	<b>Banane</b> 	<b>Karamelpudding</b> (G)	<b>Vanillequark</b> (G) 	<b>Obstsalat</b> (Apfel,Ananas,Orange) 

**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)**

*Zu allen Gerichten gibt es täglich ein Gemüse*

**Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €**

**Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst zum Preis von 50 Cent an.**