









Speiseplan

KW 39 **21.09.2020 - 25.09.2020**

Änderungen vorbehalten!



7

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	21.09.2020	22.09.2020	23.09.2020	24.09.2020	25.09.2020
Menü 1	Hähnchenbrustschnitzel mit Käsepanade (Aa,G) Wellenbandnudeln (Aa,C) Bratensoße (I) Salat (G,I,J,8)	Linsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (2,3,4,5,6,7)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Vollkornreis Salat (G,I,J,8) 	Geflügelmaultaschen (Aa,C,G,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) Salat (G,I,J,8)	Kalbsgulasch Bratensoße (I) Hörnchennudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8) 
Menü 2	Spinatknödel (1,Aa,C,G) Champignrahmsoße (1,Aa,G,5) Salat (G,I,J,8)	Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Kartoffeln Salat (G,I,J,8) 	Pfannkuchen (1,Aa,C,G) Apfelmark (5)	Süßkartoffel-Gnocchi (1,C) Kürbis-Frischkäsesoße (1,G) Salat (G,I,J,8) 	Kartoffeltaschen (1,G) Karottenrahmgemüse (1,G) Salat (G,I,J,8)
Menü 3	Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat (G,I,J,8) 	Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Basilikumpesto (Ha) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Apfel 	Stracciatellajoghurt (G)	Schokopudding (G)	Obstsalat (Banane,Ananas,Birne) 	Erdbeerquark (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 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.

