





















Speiseplan

KW 41 **05.10.2020 - 09.10.2020**

Änderungen vorbehalten!



1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	05.10.2020	06.10.2020	07.10.2020	08.10.2020	09.10.2020
Menü 1	Kässpätzle (1,Aa,C,G) Tomatensoße (I) Röstzwiebel (Aa) Salat (G,I,J,8) 	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Schneeklinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8) 	Schlemmerfilet (Aa,D,G) Seeelachs mit Broccolikäsekruste Petersiliensoße (G) Salzkartoffeln Erbsengemüse 	Chilli Con carne mit Rindfleisch Vollkornreis Salat (G,I,J,8) 	Rindergulasch Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8) 
Menü 2	Putenschnitzel natur Bratensoße (I) Reis Salat (G,I,J,8) 	Kicherbsen-Kürbiscurry (1) Bulgur (Aa) Salat (G,I,J,8) 	Gnocchi (1,Aa,C) Tomaten-Paprika-Soße Fetakäse (G) Salat (G,I,J,8) 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8) 	Saure Bohnen (1,Aa,G) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8) 
Menü 3	Makkaronelli (Aa,C) Gemüsebolognese Karotten, Kürbis, Mais Salat (G,I,J,8) 	Makkaronelli (Aa,C) Tomatensoße Salat (G,I,J,8) 	Makkaronelli (Aa,C) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8) 	Makkaronelli (Aa,C) Champignonrahmssoße (G) Salat (G,I,J,8) 	Makkaronelli (Aa,C) Käsesoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8) 
Dessert	Zitronenquark (G) 	Banane 	Schokoladenpudding (G) 	Vanillejoghurt (G) 	Wassermelone 

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) - Coronabedingt gibt es bis auf weiteres kein Salatbuffet**

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.

