

# Speiseplan

**KW 43**      **19.10.2020 -23.10.2020**

Änderungen vorbehalten!



3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.10.2020	20.10.2020	21.10.2020	22.10.2020	23.10.2020
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee (G) Reis Erbsengemüse 	"Cordon Bleu" (Aa,G,2,4,5) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Putengyros Blechkartoffeln Tsatsiki (G) Salat	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelsalat (J) Salat (G,I,J,8) 	Rinderroulade (4,5,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8) 
<b>Menü 2</b>	Blumenkohlmedaillon (1,Aa,G) Hörnchennudeln (Aa,C) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Kräuterschupfnudeln (1,Aa,C) Kürbis-Karottengemüse (1,Aa,G) Salat (G,I,J,8) 	Chili Vegetarisch (Aa) Kidneybohnen,Mais,Tomate,Grünkern Vollkornreis Salat (G,I,J,8) 	Chicken Wings (F) Bratensoße Reis Salat	Kartoffelgratin (1,G) Kaisergemüse Blumenkohl,Broccoli,Karotte Salat (G,I,J,8)
<b>Menü 3</b>	Rigatoni (Aa) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Gemüsebolognese (Sellerie,Lauch,Tomate) Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Rigatoni (Aa) Schinkensahnesoße (Putenschinken Aa,G, 5,9) Salat (G,I,J,8)
<b>Dessert</b>	Himbeerjoghurt (G) 	Schokoladenpudding (G)	Banane 	Mandarinenquark (G) 	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) - Coronabedingt gibt es bis auf weiteres kein Salatbüfett**

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.

