

Speiseplan

KW 45 **02.11.2020 - 06.11.2020**

Änderungen vorbehalten!



5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.11.2020	03.11.2020	04.11.2020	05.11.2020	06.11.2020
Menü 1	Rindergulasch Kartoffelpüree (G) Bohnengemüse 	Kalbsbraten Bratensoße (I) Spirellinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Paniertes Seelachfilet (Aa,D) Kartoffelsalat (I) Salat (G,I,J,8) 	Tortellini mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)
Menü 2	Blumenkohl-Käse-Medaillon (1,Aa,G,I) Schnittlauchsoße (Aa,G) Dreilininudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Grünkernküchle (1,Aa,C,G) Paprikasoße Vollkornreis  Salat (G,I,J,8)	Broccolicremesuppe (G) Dampfnudel (1,Aa,C,G) Vanillesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Hähnchenbrustschnitzel natur Paprikasoße (I) Gabelspaghetti (Aa,C)  Salat (G,I,J,8)	Kartoffelwedges (1) Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 3	Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8)	Makkaronelli (Aa,C) Frischkäse-Karottensoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Penne (Aa) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8)	Vollkornspaghetti (Aa,C) Linsenbolognese (I) Salat (G,I,J,8) 
Dessert	Apfel-Zimt-Quark (G) 	Vanillejoghurt (G) 	Clementine 	Schokoladenpudding (G)	Obstsalat (Ananas,Orange,Birne) 

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 Allergenkezeichnung - 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.

