





















# Speiseplan

KW 49 30.11.2020 - 04.12.23020

Änderungen vorbehalten!



1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	30.11.2020	01.12.2020	02.12.2020	03.12.2020	04.12.2020
<b>Menü 1</b>	<b>Kässpätzle</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße (I) Röstzwiebel (Aa) Salat (G,I,J,8) 	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> (Aa) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8) 	<b>Schlemmerfilet</b> (Aa,D,G) Seeelachs mit Broccolikäsekruste Petersiliensoße (G) Salzkartoffeln Erbsengemüse 	<b>Chili con Carne</b> mit Rindfleisch Vollkornreis Salat (G,I,J,8) 	<b>Rindergulasch</b> Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8) 
<b>Menü 2</b>	<b>Putenschnitzel natur</b> Bratensoße (I) Reis Salat (G,I,J,8) 	<b>Kichererbsen-Karottencurry</b> (1) Bulgur (Aa) Salat (G,I,J,8) 	<b>Gnocchi</b> (1,Aa,C) Tomaten-Paprikasoße Fetakäse (G) Salat (G,I,J,8) 	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8) 	<b>Saure Bohnen</b> (1,Aa,G) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8) 
<b>Menü 3</b>	<b>Makkronelli</b> (Aa,C) Gemüsebolognese Karotten, Kürbis, Mais Salat (G,I,J,8) 	<b>Makkronelli</b> (Aa,C) Tomatensoße Salat (G,I,J,8) 	<b>Makkronelli</b> (Aa,C) Rinderbolognese Salat (G,I,J,8) 	<b>Makkronelli</b> (Aa,C) Champignonrahmsoße (G) Salat (G,I,J,8) 	<b>Makkronelli</b> (Aa,C) Käsesoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8) 
<b>Dessert</b>	<b>Zitronenquark</b> (G) 	<b>Banane</b> 	<b>Schokoladenpudding</b> (G) 	<b>Vanillejoghurt</b> (G) 	<b>Wassermelone</b> 

**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 Allergen Kennzeichnung - 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.