

Speiseplan vom 13.11 - 17.11.2017

Essen 1

Essen 2

Vegetarisch

Dessert


Montag	Steckrübenmus Kohlwurst	Hähnchen - Cordon Bleu 2,a,h, Erbsen Geflügelsoße a Salzkartoffeln	Vollkorn-Pilzbratling a,d,h,j,l Möhren Hollandaise 3,e,h Salzkartoffeln	Apfel
Dienstag	Gyros (Schweinefleisch) Krautsalat 3 Tzaziki 2,a,d,h Reis	Seelachs paniert a,e,k Kräutersoße a,h Gurkensalat Kartoffelpüree h	Kartoffelsuppe j Vollkornbrötchen a Gem. Salat Dressing h	Vanillepudding h Fruchtsoße
Mittwoch	Currywurst 2,3,5,6, j Pommes frites	Putengulasch a mit Pilzen Bohnen Kartoffeln	Schupfnudel- a,d Karotten,-Pastinaken Käsesoße a,h, 3	Stracciatellacreme h
Donnerstag	Putenbrust a, d, h Picata Milanese (Ei-Käse Hülle) Tomatensoße a Nudeln a	Wildlachs e, Spinat Kartoffelpüree h	Sojageschmentzeltes a,g,h Champignons Gnocchi a,d	Erdbeerquark h
Freitag	Hamburger a,d,k,j, 6,2,3 (Rindfleisch)	Chicken Nuggets 5,a Sourcreme d,h,k Wedges a Gem. Salat Dressing h	Gemüse- a, g,j Bolognese 3 Vollkornnudel a Gem. Salat Dressing h	Obst

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,
3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt
8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

Allergene:

a=Glutenhaltige Getreide, b=Krebstiere, c=Weichtiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Milch
und Milcherzeugnisse, i=Schalenfrüchte(Nüsse), j=Sellerie, k=Senf, l=Sesam, m=Sulfit/Schwefeldioxid, n=Lupine

Unsere Mittagsverpflegung hat eine **DGE Zertifizierung** erhalten. Und wurde mit diesem

Logo  ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Ernährung e. V. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft

Änderungen vorbehalten

Gem. Salat ist immer mit
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika