



Speiseplan

KW 3 | 17.01. - 21.01.2022



Die Speisenauswahl in Grün entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo  ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschnitzel (paniert) Zitronenecke Gabelspaghetti Bio Rahmsoße Karottensalat	Kaiserschmarrn Pflaumenkompott Vanillesoße Snacktomaten	Veg. Schnitzel Arrabiatasoße Salzkartoffeln Gurkensalat	Kartoffelgratin Gemüesoße (Erbsen/Karotte/Mais) Eisbergsalat Vinaigrette	Würstchengulasch (Geflügel/Rind) Naturreis Bio Blattsalat Honig-Senf dressing
	G.W.M.Sr.Sw.3	G.W.E.M	G.W.H.E.M.4.Sr.Sw.3	G.W.M.Sr.Sw.Sf.8	Sr.2.3.4.Sf.Sw
Dessert	Schokokuchen	Frischobst	Bananenquark Schokoflakes	Frischobst	Pfirsichjoghurt
	G.W.E		M.3.G.W		M

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut
 K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milchzeugnisse (einschließlich Laktose L) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | Schf1 enthält Mandel | Schf2 enthält Haselnuss
 Schf3 enthält Walnuss | Schf4 enthält Kaschunuss | Schf5 enthält Pecannuss | Schf6 enthält Paranuss | Schf7 enthält Pistazie | Schf8 enthält Macadamianuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie
 Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst
 In allen Speisen können Spuren von allen Allergenen vorhanden sein!