



# Speiseplan

KW 45: 02.11.- 06.11.2020

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
<b>Mo</b>	Cevapcici (C,F) Gemüserais Ajvar	bunter Gemüseauflauf (G) Tomatensauce (A1)	Soja-Geschnetzeltes mit Champignons (F, G) Gemüserais		Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käseaufschnitt (1) Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1, A2, A3
<b>Di</b>	Hähnchenbrust Dinkel-Spiralnudeln (A1) Ratatouille	Tomaten-Fischpfanne (G) Hirse (3,C,G,H1)	Gemüsebulgur (A1) Kokossauce	Frikadelle (A1, D,J) Kartoffelpüree (1,5,3,I) Mischgemüse	Schoko-Pudding (G)	gebackener Camembert, Preiselbeeren (A1,G) Weißbrot (A1, A2, A3) Salatgarnitur
<b>Mi</b>	Lachsschnitte (A1,D) Kürbis-Tomatengemüse Natur-/Vollkornreis Zitronenecke	Gemüse-Gulasch (A1, F, G,I) Salzkartoffeln	asiatisches Curry Natur-/Vollkornreis		Obst nach Saison	Chicken-Wings (A1, F, J)
<b>Do</b>		Fish and Chips (A1, D) Kräuterquark (G)	Weizen-Tortilla mit Gemüse (A1) und Gouda (G)	mediterrane Putenpfanne (G) Bio-Penne (A1)	Joghurt mit Honig (G)	Kartoffelpuffer (C) Apfelmus (3)
<b>Fr</b>	Schweine- oder Putensteak Dinkel-Spiralnudeln (A1)		Zuccinigemüse Natur-/Vollkornreis	Gemüse-Lasagne (A1, G, I)	Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) 1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K
<b>Kennzeichnung:</b>		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.				

## Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
  - A 1 Weizen
  - A 2 Roggen
  - A 3 Gerste
  - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
  - H 1 Mandeln
  - H 2 Haselnüsse
  - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere



DE-ÖKO-006

Das DGE-Menü 2 und das DGE-Dessert entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.  
zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten