



# Speiseplan

KW 48: 23.11.-27.11.2020

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
<b>Mo</b>	Bio-Spaghetti <sup>(A1)</sup> Bolognese vom Rind <sup>(A1)</sup> Parmesan <sup>(1,2,G)</sup>	Rinderragout mit Paprika-streifen, Apfelrotkohl <sup>(3,11)</sup> Petersilienkartoffeln <sup>(G)</sup>	mediterrane Gemüse-auflauf <sup>(G)</sup> mit Bio-Penne <sup>(A1)</sup> Parmesan <sup>(1,2,G)</sup>		Obst nach Saison	Wurst- <sup>(2,9)</sup> und Käseaufschnitt <sup>(1)</sup> Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten <sup>A1, A2, A3</sup>
<b>Di</b>		gefüllte Paprika mit Hackfleischfüllung <sup>(C)</sup> Tomatensauce <sup>(A1)</sup> Natur-/Vollkornreis	Moussaka <sup>(A1,C,F,G,I)</sup> Krautsalat <sup>(1,3,A1,A3,I)</sup>	Hähnchen-Kebab <sup>(F)</sup> Fladenbrot <sup>(A1,A3,K)</sup> Joghurtsauce <sup>(G)</sup> , Pommes Krautsalat <sup>(1,3,A1,A3,I)</sup>	Schokomüsli mit Joghurt <sup>(A1,A3,A4, G, H2)</sup>	Fischburger <sup>(A1, D, G)</sup> Remouladensauce <sup>(1,9,11,A1,C,G,J)</sup> Salatgarnitur Vollkornbrötchen <sup>(A1,A2,A3,K)</sup>
<b>Mi</b>	Kabeljau, mehliert <sup>(A1,D)</sup> Zitronensauce <sup>(A1,G)</sup> Schwenkkartoffeln <sup>(G)</sup>	Kartoffel-Tortilla <sup>(C)</sup> Bauernsalat <sup>(3,G)</sup>	Polenta-Spinat-Käsetaschen <sup>(A1, G)</sup> Zitronensauce <sup>(A1,G)</sup> Brokkoli <sup>(G)</sup>		Obst nach Saison	Gyros (Geflügel) Fladenbrot <sup>(A1,A3,K)</sup> Krautsalat <sup>(1,3,A1,A3,I)</sup>
<b>Do</b>		rote Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Gorgonzolasauce <sup>(3,A1,G,I)</sup> Brokkoli <sup>(G)</sup>	Ofenkartoffeln Joghurtsauce <sup>(G)</sup> Kohlrabigemüse <sup>(1)</sup>	Hähnchenbrust Tomatensauce <sup>(A1)</sup> Dinkel-Spiral-Nudeln <sup>(A1)</sup>	Beerenquark <sup>(G)</sup>	schwäbischer Wurst-salat <sup>(1,2,3,9,A1,A3,I)</sup> Brötchen <sup>(A1)</sup>
<b>Fr</b>	Putensteak, Geflügelsauce Bio-Spiralen <sup>(A1, C, F, J, K, M)</sup> Kaisergemüse <sup>(G,I)</sup>	Gnocci, mediterran <sup>(3, C)</sup> Tomatensauce <sup>(A1)</sup>			Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) <small>1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K</small>
<b>Kenzeichnung:</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

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