



# Speiseplan

KW 04: 24.01.- 28.01.2022

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
<b>Mo</b>		No-Chicken-Chunks á la Stroganoff (2,9,a,A1,A3,F,J)	Pasta-Pfanne (2,A,A1,C,G) Tomatensauce (A1)	Putenrollbraten (A,A1,J) Fingermöhren (G) Bandnudeln (A,A1,C)	Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käseaufschnitt (1) Friskäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1, A2, A3
<b>Di</b>		Linsencurry (A, A1,I) Dinkelpfannkuchen (A, A1,C,G)		schwäb. Linsengericht (1,3,5,L) Dinkelspätzle (A, A1,C) Saitenwurst (Schwein od. Geflügel) (2,3,8,J)	Obst nach Saison	Hähnchenkeulen (1,2,3,8 A1-A3,F,G) Farmersalat (I) Baguette (A,A1)
<b>Mi</b>		Lachsschnitte (A1,D) Kräutersauce (A1,G) Natur-/Vollkornreis Zitronenecke	vegetar. Chop-Suey (C) Reisnudeln (A,A1,C)	Jägerschnitzel (1,2,3,8,A,A1,G) Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse Spätzle (A,A1,C)	Obst nach Saison	Pizza (3,A,A1,A3,G)
<b>Do</b>	The Vegetarian Butcher grilles Premium Burger (1,2,3,9,A,A1,A3,C,F,G,J) Pommes frites Zitronenecke	Gemüsestrudel mit Spinat und Feta (A,A1,C,G) Petersilienkartoffeln (G) Kräuterquark-Dip (G)	No-Chicken-Burger (A,A1,C,F,G) Pommes frites		Obst nach Saison	Eier-Omelette (C, G) Salatgarnitur
<b>Fr</b>	Putensteak Paprikasauce (A,A1,A3,I) Natur-/Vollkornreis	Pasta-Pfanne (2, A1, C, G) Tomatensauce (A1)			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

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