



Speiseplan

KW 04: 23.01.- 27.01.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
Mo		Bolognese (A,A1,I) Spaghetti (A,A1)		Gemüse-Bolognese (A,A1,F,I) Spaghetti (A,A1)	Obst nach Saison	Wurst ^(2,9) und Käseaufschnitt ⁽¹⁾ Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten ^{A1, A2, A3}
Di		Putensteak Paprikasauce (A,A1,A3,I) Gemüserais (I)	Pasta-Pfanne (2,A,A1,C,G) Tomatensauce (A1)		Obst nach Saison	Hähnchenkeulchen ^(1,2,3,8 A1-A3,F,G) Farmersalat ^(I) Baguette ^(A,A1)
Mi		Lachsschnitte (A1,D) Kräutersauce (A1,G) Natur-/Vollkornreis Zitronenecke	vegetar. Chop-Suey ^(C) Reisnudeln (A,A1,C)		Obst nach Saison	Pizza ^(3,A,A1,A3,G)
Do		Gemüsestrudel mit Spinat und Feta (A,A1,C,G) Petersilienkartoffeln (G) Kräuterquark-Dip (G)		Geflügelbratwurst (3,8,J) Zwiebelsauce (G) Countrywedges (A,A1)	Obst nach Saison	Eier-Omelette (C, G) Salatgarnitur
Fr		Hähnchenkeule Paprikasauce (A,A1,A3,I) Natur-/Vollkornreis	Tortellini mit Käsefüllung Tomatensauce (A1)		Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) (1,17,2,3,8,A,A1,G)
Kennzeichnung:		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