



# Speiseplan

KW 14: 03.04.- 06.04.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert
<b>Mo</b>	Szegediner Gulasch (G,I) Spätzle (A,A1,C)		Teller Rösti mit gebratenen Birnenspalten und Gorgonzola (G,I)		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Fleischkäse (2,3,8) Butterkartoffeln Rahmspinat (G)	Rührei (C,G,I) Butterkartoffeln Rahmspinat (G)			Obst nach Saison
<b>Mi</b>	schwedisches Lachs- Gratin (A,A1,D,G)		vegetarischer Gemüseauflauf (C,G,I)		Obst nach Saison
<b>Do</b>	gebratene schwäbische Fleischmaultaschen (1,2,a,A1,C,I,J) Kartoffelsalat (1,2,3,4,A,A1,J) Zwiebelschmelze (G)		gebratene schwäbische vegetarische Maultaschen (1,2,a,A1,C,I,J) Kartoffelsalat (1,2,3,4,A,A1,J) Zwiebelschmelze (G)		Obst nach Saison
<b>Fr</b>	<h2>Karfreitag</h2>				
<b>Kennzeichnung:</b>		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.			

- 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“<sup>n</sup> und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten