



Speiseplan

KW 14: 03.04.- 06.04.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert
Mo	Szegediner Gulasch (G,I) Spätzle (A,A1,C)		Teller Rösti mit gebratenen Birnenspalten und Gorgonzola (G,I)		Obst nach Saison
Di	Fleischkäse (2,3,8) Butterkartoffeln Rahmspinat (G)	Rührei (C,G,I) Butterkartoffeln Rahmspinat (G)			Obst nach Saison
Mi		schwedisches Lachs- Gratin (A,A1,D,G)	vegetarischer Gemüseauflauf (C,G,I)		Obst nach Saison
Do	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
Fr	<h2>Karfreitag</h2>				
Kennzeichnung:		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 Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten