



Speiseplan

KW 15: 10.04.- 14.04.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert
Mo	<h2>Ostermontag</h2>				
Di	Fischburger (A,A1,D) Gartenkräutersauce (A,A1,G,I) Zuccinigemüse (G) Butterkartoffeln		Gemüsestrudel mit Spinat und Feta (A,A1,C,G) Gartenkräutersauce (A,A1,G,I) Butterkartoffeln		Obst nach Saison
Mi	Chicken Wings (A,A1,I) Weizentorilla mit Gemüse (A,A1) Kräuterquark (G)		Weizentorilla mit Gemüse (A,A1) Kräuterquark (G)		Obst nach Saison
Do	gebratenes Putenschnitzel Pilzsauce (2,3,5,A,A1,G,I) Gemüsereis (I)		Polenta-Spinat-Käsetaschen (A,A1,G) Pilzsauce (2,3,5,A,A1,G,I) Gemüsereis (I)		Obst nach Saison
Fr	Geflügel-Bratwurstschnecke (3,8,J) vegetarische Spätzlepfanne (A,A1,C) Gartenkräutersauce (A,A1,G,I)		vegetarische Spätzlepfanne (A,A1,C) Gartenkräutersauce (A,A1,G,I)		Obst nach Saison
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 Schulverpflegung“ⁿ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten