



Speiseplan

KW 18: 01.05.- 07.05.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert
Mo	Feiertag				
Di		gebratener Lachs (D) Gemüsereis Zitronensauce (5,A,A1,G,I)	Broccoli-Nussecke (A,A1,A4,H,H1,H2) Gemüsereis Zitronensauce (5,A,A1,G,I)		Obst nach Saison
Mi		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung (11,G,J) Kräutersauce (G,I) Naturreis	gefüllte Zucchini (G) Kräutersauce (G,I) Naturreis		Obst nach Saison
Do		Chop-Suey (A,A1,F) Reisnudeln (A,A1,C)	vegetar. Chop-Suey (C) Reisnudeln (A,A1,C)		Obst nach Saison
Fr		Kalbsgulasch "Zürcher Art" (A,A1,A2,A3,A4,K)	Pasta-Pfanne (2,A,A1,C,G)		Obst nach Saison
Kenzeichnung:		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 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 vom Buffet

Änderung vorbehalten