



Speiseplan

KW 25: 20.06.- 24.06.2022

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
Mo	Allgäuer Käsespätzle <small>(A, A1,C, G)</small>	veganes Geschnetzeltes <small>(F)</small> Bio-Penne <small>(A,A1)</small> , Kartottengemüse	Bio-Spaghetti <small>(A,A1)</small> Soja-Bolognese <small>(F,I)</small>		Obst nach Saison	Wurst- <small>(2,9)</small> und Käseaufschnitt <small>(1)</small> Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten <small>A1, A2, A3</small>
Di		Döner mit Putenfleisch und Rohkost <small>(A,A1,A3,K)</small> Tomatensauce <small>(A,A1)</small>	"Kebab spiced vegan" <small>(A3,A4)</small> Fladenbrot <small>(A,A1,A3,K)</small> Antipasti <small>(L,L)</small> großer Salatteller		Obst nach Saison	Tomaten-Reiseintopf <small>(I)</small> Bauernsalat <small>(G)</small>
Mi		gebratene Maultaschen mit Wirsingflecken, Pilzen & geräuchertem Tofu <small>(A, A1, F)</small>	Spinat-Karotten-Kohlrabi-Quiche <small>(A,A1,C,G)</small> Tomatensauce <small>(A,A1)</small>		Obst nach Saison	Tomate-Mozzarella <small>(G)</small> Landjäger <small>(1,2,A,A1, J)</small>
Do		Blumenkohl-Käse-Medaillon <small>(A, A1,C,G,I)</small> Perlgraupen-Risotto auf gebr. Champignons <small>(3,5,A,A3,I)</small> Salzkartoffeln		paniertes Schweine-/ oder Putenschnitzel <small>(A,A1)</small> Pommes Frites	Birchermüsli mit Joghurt <small>(A,A1,A3,A4,G,H,H1,H2)</small>	Rigatoni <small>(A,A1)</small> Tomatensauce <small>(A,A1)</small>
Fr	Balkanpfanne mit Rinder-Cevapcici <small>(C)</small> Paprikasauce <small>(A,A1,A3,I)</small> Natur-/Vollkornreis	überbackene Zucchini-Kartoffelpfanne <small>(G)</small>			Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) <small>1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K</small>
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