



# Speiseplan

KW 38: 19.09.- 25.09.2022

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
<b>Mo</b>	Lasagne (Rind <sup>A1, F, G, I</sup> ) Parmesan <sup>(1,2,G)</sup>		Kürbisrisotto mit Fetakäse <sup>(5,G,L)</sup>	Putenragout mit Pfifferlingen <sup>(A,A1,G)</sup> Kartoffelknödel <sup>(2,3,5,I)</sup>	Obst nach Saison	Wurst- <sup>(2,9)</sup> und Käseaufschnitt <sup>(1)</sup> Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten <sup>A1, A2, A3</sup>
<b>Di</b>		Pfannengemüse mit Kürbis und Paprikagemüse Linsen-Dinkelpfannkuchen <sup>(A, A1,C,G)</sup>	Tortellini Ricotta-Spinat <sup>(A1, C, G)</sup> Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	schwäbisches Linsengericht <sup>(1,3,5,I,L)</sup> , Dinkelspätzle <sup>(A,A1,C)</sup> , Saitenwurst (Schwein oder Geflügel) <sup>(2,3,8,J)</sup>	Obst nach Saison	Baguette (A,A1) mit verschiedenen Auftrichen
<b>Mi</b>		Lachsschnitte <sup>(A1,D)</sup> Kräutersauce <sup>(A1, G)</sup> Natur-/Vollkornreis	vegetarisches Chop-Suey <sup>(C)</sup> Reisnudeln <sup>(A,A1,C)</sup>		Obst nach Saison	Pizza <sup>(3,A1,A3,G)</sup>
<b>Do</b>	Puten-Cordon Bleu <sup>(1,2,3,A,A1,G)</sup> Pommes frites	Auberginen Cordon Bleu <sup>(A, A1,C,G)</sup> Kartoffeln			Obst nach Saison	scharfes Rinder-Chili mit Bohnen und Mais Vollkornbrötchen <sup>(A1,A2,A3,K)</sup>
<b>Fr</b>	Hähnchenschenkel <sup>(A1, F)</sup> Paprikasauce <sup>(A1, A3, I)</sup> Natur-/Vollkornreis	Pfannengemüse mit Weißkohl, Lauch, Karotte, Zucchini und Paprika <sup>(I,K)</sup>			Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) <sup>1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K</sup>
<b>Kennzeichnung:</b>		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