



Speiseplan

KW 39: 26.09.- 02.10.2022

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
Mo		Champignonsragout (2,3,A1,C,G) Semmelknödel (A1,C,G)		Wildschweinbraten mit Semmelknödel (A1,C,G) Blaukraut	Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käseaufschnitt (1) Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1, A2, A3
Di		Vegic-Schnitzel mit Pommes und Karottengemüse (A,A1)	Tomatennudeln (A,A1,C) Tomatensauce (A,A1)	Hamburger (3,A,A1,J) Pommes Frites	Birnen-Joghurt (G)	Flammkuchen-Toast (2,3,8,A,A1,F,G) mit Salat
Mi		Farfalle mit Kürbis (A1,G,I,5)		Putensteak mit Kräuterbutter (G) Rosmarin-Kartoffeln (1)	Obst nach Saison	Tortellini (Ricotta-Spinat) (A1,C,G) mit Tomatensauce (A1)
Do		Kaiserschmarrn mit/ohne Rosinen (A1,C,G)			Apfelmus (3)	Eier-Omelette m. Gemüse (C,G) Salatgarnitur
		gebratenes Tilapiafilet (D), Petersilienkartoffeln (G), Kohlrabigemüse				
Fr		Pasta-Pfanne (2,A,A1,C,G) Tomatensauce (A,A1)		Kalbsgulasch "Zürcher Art" Rösti-Taler (A1,G)	Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) 1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K
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 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