

Speisenplan

Montag

















19. Februar 2018

bis

Freitag

23. Februar 2018



Woche 8	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Tortellini "Carne" an Käsesahnesoße dazu Eisbergsalat  	Gemüseschnitzel an Currysoße mit Butterreis und Eisbergsalat 	Stückobst 
Dienstag	Pikante Currywurst mit Kartoffelspalten  	Champignonragout mit Vollkornnudeln und Chinakohlsalat 	Apfelkompott 
Mittwoch	Hokifilet gebraten (blauer Seehecht) mit Brokkoligemüse und Pellkartoffeln  	Gemüsemaultaschen an Tomatensoße dazu Gurkensalat 	Pfirsichjoghurt 
Donners- tag	Geschnetzeltes von der Pute mit Bauernspätzle und Blattsalat  	Bunter Kartoffel- Gemüsegratin (Karotte, Erbse, Bohne, Blumenk.) mit Blattsalat 	Stückobst 
Freitag			

A1 = Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen;b=Roggen;c=Gerste;d=Hafer), A2 = Krebstiere und Krebserzeugnisse, A3 = Eier und Eierzeugnisse, A4 = Fisch und Fischerzeugnisse, A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, A6 = Soja und Sojaerzeugnisse, A7 = Milch und Milcherzeugnisse, A8 = Schalenfrüchte (a=Mandeln;b=Haselnuss;c=Walnuss), A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A10 = Senf und Senferzeugnisse, A11 = Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, A12 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, A13 = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, A14 = Hühnerfleisch, A15 = Schwefeldioxid(E220 - E228)>10gkg (SO₂)

Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt. Wir können jedoch nicht ausschließen, daß nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Z1 = Farbstoffe, Z2 = Konservierungsstoffe, Z3 = Antioxidationsmittel, Z4 = Geschmacksverstärker, Z5 = Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe, Z6 = Aspartam, Z7 = Phosphatverbindungen, Z8 = Wachse und Schellack, Z9 = Eisen-II-gluconat, Z11 = Chinin, Z12 = Koffein, Z13 = Verdickungsmittel, Z14 = Stabilisatoren, Z15 = Emulgatoren, Z16 = Rieselhilfe, Säureregulatoren, Z17 = Natrium-,Kaliumnitrat, Z18 = Modifizierte Stärke



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE - Qualitätsstandard" für die Schulverpflegung an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.