



# SPEISEPLAN VOM 14.09. – 18.09.2020

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gurken		Bio Möhren & Paprika		Gurkensalat
Hähnchengulasch (Hähnchenbrust, Paprika, Tomate) mit Nudeln <small>G (Weizen)</small> *VEG: Tofugulasch <small>So, G (Weizen)</small>	Gemüsefrikadelle (Möhren, Erbsen, Pastinaken, Mais Zwiebeln) mit Kräuterquark und Risi-Bisi-Reis <small>G (Weizen, E, M)</small>	Tomatensuppe mit Vollkornreis und Mehrkornbrötchen <small>G (Weizen), M, Sel, Ses</small>	Röstkartoffeln mit Spinat und Bio Rührei <small>M, E</small>	Hamburger Pannfisch (Seelachs, Senfsauce) mit Petersilienkartoffeln <small>F, M, Sen</small> *VEG: Grünkernfrikadelle <small>G (Dinkel), Sen, M</small>
Apfel	Joghurt mit Cornflakes <small>M, G (Gerste), N</small>	Banane	Quark mit Äpfeln <small>M</small>	Pflaumen
				

Die Menüs mit dem  - Logo entsprechendem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert (ausgenommen die mit \* gekennzeichneten Gerichte).

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle

#### Allergene:

- G = Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel)
- K = Krebstiere
- E = Eier
- F = Fisch
  
- Er = Erdnüsse
- So = Soja
- M = Milch (einschließlich Laktose)
  
- N = Nüsse (Schalenfrüchte)
- Sel = Sellerie
- Sen = Senf
- Ses = Sesamsamen
- Sch = Schwefeldioxid und Sulfine
  
- L = Lupinen
- W = Weichtiere