



# SPEISEPLAN VOM 21.09. – 25.09.2020

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gurken, Bio Möhren	Couscoussalat (Paprika, Tomate, Lauchzwiebeln)	Gemischter Salat (Feldsalat, Eisberg,) mit Joghurtdressing M		Gurken
Penne mit Toskanasauce (Tomate, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Oregano) und geriebenem Käse G (Weizen), M	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat (Gewürzgurken, Zwiebeln, Mayonaise) G (Weizen), M, E, 9 <b>*VEG: Veggie Schnitzel</b> G (Weizen), So, M, 9	Lachswürfel in Dillsauce auf Vollkornreis F, E <b>*VEG: Tofuwürfel</b> M, So	Röstkartoffeln mit Buttergemüse (Möhren, Erbsen, Mais) und Kräuterquark M	Milchreis mit Beerenkompott M, 3
Joghurt mit Schokostreuseln M, N	Apfel	Quark mit Honig M	Melone	Banane
				

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