



# SPEISEPLAN VOM 07.06. – 11.06. 2021

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Möhrensalat		Gurkensalat	Bunter Salat (Mais, Eisberg- und Feldsalat, Gurken, Radieschen) mit Vinaigrette	
Vollkorn Penne <small>G (Weizen)</small> mit Tomate-Mozzarella-Sauce <small>M</small>	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrust, Möhren, Erbsen) <small>M</small> mit Reis  *VEG: Linsenfrikassee (rote Linsen, Möhren, Erbsen) <small>M</small> mit Reis	4 Fischstäbchen (Seelachs) <small>G (Weizen), E, F</small> mit Kartoffelstampf <small>M</small> und Röstzwiebeln <small>G (Weizen)</small>  *VEG: 4 Veggiestäbchen <small>G (Weizen), 2, 5, 9</small> mit Kartoffelstampf <small>M</small> und Röstzwiebeln <small>G (Weizen)</small>	Risotto mit Champignons, Möhren und Parmesan <small>M</small>	Ofenkartoffel mit Mais, Möhren, Röstzwiebeln <small>G (Weizen)</small> und Kräuterquark <small>M</small>
Apfel	Quark mit Himbeeren <small>M</small>	Banane	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt <small>M</small>	Grießbrei <small>M, G (Weizen)</small>
				

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 (Haselnüsse, Mandeln, Pekannüsse, Cashew, Pistazien, Walnüsse, Macadamia)
- Sel = Sellerie
- Sen = Senf
- Ses = Sesamsamen
- Sch = Schwefeldioxid und Sulfine
  
- L = Lupinen
- W = Weichtiere