








SPEISEPLAN VOM 14.06. – 18.06.2021

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kohlrabi + Bio Möhren	Gurken + Paprika			Gemischter Salat (Ruccola, Eisberg-, Feldsalat, Romana, Bio Möhren) mit Joghurtdressing M
Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Lauch) Sel, M mit Baguettebrot G (Weizen)	Bio Vollkornnudeln G (Weizen) mit Thunfisch-Tomatensauce F *VEG: Bio Vollkornnudeln G (Weizen) mit Tomatensauce	Röstkartoffeln mit Buttergemüse (Brechbohnen, Mais, Erbsen, Möhren) und Quark M	Paprika-Tomate-Oliven- Pfanne mit Putenstreifen 6 *VEG: Paprika-Tomate- Oliven-Pfanne mit Tofu 6. So	3 Reibekuchen G (Weizen), M, E, 9 mit Apfelmus 3, 9
Joghurt mit Banane M	Apfel	Quark mit Cornflakes M, G (Gerste, Mais)	Vollkornkekse M, G (Weizen), E	Melone
				

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