

# Speiseplan



Schule: KGS Diependahlstr- AUSWAHL

Der Speiseplan gilt für die KW , also vom **März** bis **Mai**



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
VEGETARISCHES GERICHT	Geb. Zucchini- Tagliatelle oder Gebackene Schafskäse	Spargel-junge Kartoffel oder Pellkartoffel-Kräuterquark	Nudelauflauf mit Gemüse oder Gegrillte Gemüse mit Pellkartoffel	Gemüsefrikadelle- Kartoffelsalat oder Veg. Schnitzel-Pommes	Tom.-Mozzarella-Basilikum oder Börek - Ayran
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE	Pizza-wahlweise oder Chicken Wings-Pommes oder Putenschnitzel-Spargel	Tortelloni Ricotta-Spinat oder Lasagne-Bolognese oder Chili con Carne	Rindbraten-K. Püree oder Hahn-spieße-Gr. Bohnen oder Lammragout-Couscous	Fischfrikadelle- Rosmarinkartoffel. oder Lachsfilet-Rosmarinkartoffel oder Wels Filet-weiße Tagliatelle	Spargelsuppe-Fladenbrot oder Karotte-Ingwer-Suppe, Brötchen oder Zwiebelsuppe-Käsecroutons
SALAT + ROHKOST	Kohlrabi Salat	Gurkensalat	Bohnensalat	Feld-, Rucola-Radicchiosalat	Gurkensalat
DESSERT + OBST	Apfel, Banane, Birne oder Hausgemachte Eistee - Früchte	Erdbeeren, oder Früchtejoghurt	Zitrusfrüchte oder Kiwi	Hausgemachte Kuchen oder Crêpes-Orange-Erdbeeren	Erdbeer-Tiramisu oder Karamellpudding

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Zusatzstoffe

1 Mit Farbstoff	6 Geschwärzt
2 Mit Konservierungsstoff	7 Gewachst
2.1 Mit Nitritpökelsalz	8 Mit Phosphat
2.2 Mit Nitrat	9 Süßungsmittel(n)
2.3 Mit Nitratpökelsalz und Nitrat	10 Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
3 Mit Antioxidationsmittel	11 Enthält eine Phenylalaninquelle
4 Mit Geschmacksverstärker	12 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
5 Geschwefelt	

Allergene

a1 Weizen	e Erdnüsse	h6 Paranüsse
a2 Roggen	f Sojabohnen	h7 Pistazien
a3 Gerste	g Milch, Laktose	h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
a4 Hafer	h1 Mandeln	i Sellerie
a5 Dinkel	h2 Haselnüsse	j Senf
b Krebstiere	h3 Walnüsse	k Sesamsamen
c Eier	h4 Kaschunüsse	l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
d Fische	h5 Pecannüsse	m Lupine
		n Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)

Netzwerk e.V. ist bestrebt, den Anteil an Produkten mit folgenden Siegeln (im Sinne der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele) kontinuierlich zu erhöhen:



Bio-Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)



Verantwortungsbewusste Fischprodukte



EU-Bio-Logo

