Speiseplan

NETZWERK e.V.
Soziale Dienste und Ökologische Bildung

Schule: KGS Diependahlstr- AUSWAHL

Der Speiseplan gilt für die KW , also vom Juni bis Juli

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	Champignons mit Spinat oder Fenchel-Kartoffelsalat	Veg. Hackbällchen – Tomatenso. oder Pellkartoffel-Kr. Quark	Pellkartoffel-Mangold oder Ratatouille mit Pellkartoffel	Gemüsefrikadelle-Spargelsalat oder Veg. Schnitzel-Kroketten	Mozzarella-stickst gebacken oder Gegrillte Gemüse
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE	Schnitzel-Erbsen-Möhren oder Chinagemüse-Vollkornreis oder Kalbsspieße-Bratkartoffel	Spätzle-Käse-Mangold oder Penne Thunfisch oder Cannelloni-Spinat	Rindbraten-K. Püree oder Hahn-spieße-Gr. Bohnen oder Lammragout-Couscous	Fischstäbchen-Pommes oder Lachslasagne oder Zanderfilet-Tagliatelle, Mangold	Hühnersuppe-VK Brötchen oder Gazpacho -Knoblauchrot oder Tomatensuppe-Gabelspaghetti
SALAT + ROHKOST	Karotten, Gurken	Gurkensalat	Krautsalat	Blattsalate	Gurkensalat
DESSERT + OBST	Dessert-Obst: Apfel, Banane, Birne oder Hausgemachte Eistee	Dessert-Obst: Trauben, Kiwi oder Früchtejoghurt	Rhabarbergrütze oder Pflaumen, Mirabellen	Hausgemachter Kuchen oder Crêpes-Kirschen	Früchte Eis oder Pannacota Erdbeer

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

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

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.)