

Speiseplan



Schule: KGS Diependahlstr- AUSWAHL

Der Speiseplan gilt für die KW , also vom November bis Februar



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 Pilzragout-Vollkornreis	Veg. Hackbällchen-Penne oder Pellkartoffel-Kr. Quark	Gemüsefrikadelle-Kart. Salat oder Veg. Schnitzel-Pommes	Gemüsefrikadelle-sauerkraut-Püree oder Veg. Schnitzel-Pommes	Tom.-Mozzarella-Basilikum oder Wrap mit Gemüse-Avocado Dip
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE	Frikadelle, Wirsing-Kartoffel oder Hähn, Schenkel - Djuvekreis oder Rinderbraten-Bratkartoffel	Nudeln Auflauf oder Rühreier-Spinat-Püree oder Spaghetti - Arrabiata	Rindergoulasch-Rotkohl-Kloß oder Bratwurst-Sauerkraut-Kartof, oder Wirsingroulade-K. Püree	Fischeintopf oder Seelachs-paniert-Kartoffel oder Zanderfilet-weiße Tagliatelle	Gulaschsuppe-Fladenbrot oder Linseneintopf-VK Brötchen oder Kartoffelsuppe-Brötchen
SALAT + ROHKOST	Rote Beete, Kohlrabi	Gurkensalat	Rotkohl, Spitzkohlsalat	Blattsalate	Krautsalat
DESSERT + OBST	Apfel, Banane, Birne oder Hausgemachte Tee -Früchte	Mandarinen, Orangen oder Früchtejoghurt	Exotische-früchte oder Kiwi	Hausgemachter Kuchen oder Crêpes -Nutella	Früchte Eis oder Früchtepraline

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

