

# Speiseplan



Schule:

Der Speiseplan gilt für die KW \_\_\_\_\_, also vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

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	Ofenkartoffeln-Gemüse Tzatziki a,a1,1,9	Maccaroni Napoli  a,a1,i	Süßkartoffelauflauf  2,3,8,a,a3,c	Bioreis mit vegetarischer Bolognesesoße  g	Kartoffel-Kohlrabi Cremsuppe dazu Biobrot a,g
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		Maccaroni Bolognese  a,1,g		Lachs mit Bioreis in Tomatensahne Soße a,a1,c,g,i	
SALAT + ROHKOST	Saisonale Rohkost	Saisonaler Salat mit Olivenöl, Limetten	Saisonaler Salat mit Biojoghurdressing	Saisonaler Salat mit Olivenöl, Balsamico dressing	Saisonale Rohkost
DESSERT + OBST	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison Kuchen

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor. Wir stellen die oben genannten Saßen, Salatdressings und Kuchen selbst her. Netzwerk e.V. ist bestrebt, den Anteil an Produkten mit folgenden Siegeln (im Sinne der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele) kontinuierlich zu erhöhen:

**Zusatzstoffe**

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Mit Farbstoff                    | 6. Geschwürzt                                     |
| 2. Mit Konservierungsstoff          | 7. Gewächst                                       |
| 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.)        |



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



Verantwortungsbewusste Fischprodukte



EU-Bio-Logo



FAIRTRADE