

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 | Vollkorn Nudeln in Mohren-Paprika-sahnesoße a,a1,1,9 | Kartoffelrösti mit Ofengemüse ,Tomatensoße a,a1,i | Chilli sin carne mit Parboiledreis | Blumekohl-Käsesterne, Ofenkartoffeln mit Tzatziki g, a, | Kurbis, Mohren,Kartoffeln Suppe dazu Biobrot a,g |
| MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE | | | Chilli con carne mit Parboiledreis | Panierter Lachs mit Ofenkartoffeln und Tzatziki d,a,c,g | |
| 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 Soßen, 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 Fleischprodukte



EU-Bio-Logo

