









Schülerversorgung

Speiseplan vom 11.02.2019 bis 15.02.2019, 7. Kalenderwoche

Datum	Montag 11.2.2019	Dienstag 12.2.2019	Mittwoch 13.2.2019	Donnerstag 14.2.2019	Freitag 15.2.2019
Menü 1	Rigatoni Napoli (Tomatensauce) mit Salat 	Allgäuer Käseknöpfe mit Blattsalat	Tortellini (gefüllt mit Spinat) in Kräutercreme und Salat	Süsse Pfannenkuchen mit Apfelkompott 	Knusprige Gemüse-Kartoffelrösti auf Kresse-Frischkäse mit Feldsalat 
Zusatzstoffe	1, 3, 9, j, l, 30	1, 3, 9, a, c, g, j, l, 19	1, 3, 9, a, c, g, j, l, 19, a1	a, c, g	1, 3, 9, a, c, g, j, l, 19
Menü 2	Schwäbische Fleischküchle mit Butterkartoffeln und Lauchgemüse 	Lasagne mit Lachs und Rucola, Blattsalat 	Putenschnitzel mit Vollkorn-Gemüsereis (Karotten, Sellerie, Zucchini) und Salat 	Gefüllte Hähnchenbrust (Tomaten, Kräuter) mit Dauphine Kartoffeln und Salat 	Chili con carne (Rindfleisch, Bohnen, Zwiebel, Paprika, Kartoffel) Vollkornbrot und Salat 
Zusatzstoffe	a, c, g, 19, a1	1, 3, 9, a, c, g, j, l, 19, 30, a1	1, 3, 9, j, l	1, 3, 9, a, g, j, l, 30, a1	1, 3, 9, 15, 16, c, j, l, 28, 30
Menü 3					
Zusatzstoffe					



Montags Joghurt, Mittwochs Obst, Freitags Frucht-Quark

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo



entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 14 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärtzt, 9 - geschwefelt, 15 - mit Schwein oder tier. Fett, 16 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 19 - mit Milcheiweiß, 20 - koffeinhaltig, 21 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 22 - mit Alkohol, 23 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 24 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 25 - gentechnisch verändert, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, 26 - mit erhöhtem Tauringehalt, 27 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 28 - mit Jodsalz, 29 - Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, - mit Nitritpökelsalz, - mit Eiklar, - mit kakohaltiger Fettglasur, 30 - mit Knoblauch, - Rindfleisch, - Geflügel, - andere Fleischsorte, - Fisch, - aus Fleischstücken zusammengefügt, - aus Fischstücken zusammengefügt, - enth. Glutamat, - mit Eiklar, - enth. Koriander, - enth. Karotte, - enth. Gemüse, - enth. Hühnerfleisch, - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Molkenweiß, - mit Milchpulver, - enth. Pflanzeneiweiß, - unter Verwendung von Milch, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, - enth. Süßholz, - Enth. Süßholz. Bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden., - Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen., - mit zugesetzten Pflanzensterinen, - aufgetaut, - enth. Zutatensatz, - enth. zugesetzte Eiweiße, - zugesetztes Wasser > 5%, - Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet, - Enth. Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.