

Speiseplan



Schule: Mengener Strasse

Der Speiseplan gilt für die KW 20 , also vom 16.05.2022 bis 20.05.2022



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	Penne mit Frischkäsesauce und frischen Kräutern (a1,c,g,i,j)		Indische Reispfanne mit Gemüse (a1,g)		Erbsensuppe mit Wurzelgemüse und Kartoffeln und Brot (a1,c,g,i,j)
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		Geflügelwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (a1,c,g,i,j)		Backfisch mit Remoulade und Kartoffeln (a1,c,d,g,i,j)	
SALAT + ROHKOST	Gurkensalat (g)			Rohkost (-)	
DESSERT + OBST	Saisonales Frischobst	Saisonales Frischobst	Saisonales Frischobst	Saisonales Frischobst	Milchpudding (g) Saisonales Frischobst

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



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					
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE					
SALAT + ROHKOST					
DESSERT + OBST					

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

