

# Speiseplan




Schule: Mengener Strasse

Der Speiseplan gilt für die KW 21 , also vom 23.05.2022 bis 27.05.2022



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	Farfalle mit Champignonsauce und frischem Schnittlauch (a1,c,g,i,j)	Kartoffelgratin mit Käse überbacken (c,g,i)		 <b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>S C H U L F R E I</b>
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE			Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Spiralnudeln (a1,c,g,i,j)		
SALAT + ROHKOST	Blattsalat (g)	Gurkensalat (g)			
DESSERT + OBST	Saisonales Frischobst	Griß-Dessert (g) Saisonales Frischobst	Saisonales Frischobst		

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Zusatzstoffe

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1 Mit Farbstoff                    | 6 Geschwärtzt                                    |
| 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 Sulfit (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

