

# Speiseplan August 2018

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche</b> 30.7.-3.8. 2018	Schmetterlingsnudeln <sup>a,c</sup> mit Käse-Sahne-Sauce <sup>a,e</sup> Rotkrautsalat	Cevapcici <sup>a,c</sup> Hackfleischröllchen, Schweinefleisch mit Zaziki <sup>e</sup> Parboiledreis und Tomaten- Paprikasauce <sup>a,1</sup> Obst	Vegetarischer Linseneintopf <sup>e,3,5,l</sup> mit Gemüse und Kartoffeln, Schokoladen Pudding mit Dessertsauce Vanillegeschmack <sup>g</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup>	MSC Fisch Nuggets <sup>Seelachs paniert, a</sup> mit Kräutersauce <sup>a,e</sup> Kartoffeln und Salat <sup>Eisberg mit Tomate und Gurke</sup>	Schweinebraten <sup>aus dem Schinken,</sup> Sauerkraut, Kartoffeln, Bratensauce <sup>a,1</sup> , Obst
<b>Woche</b> 6.8.-10.8. 2018	Grießbrei <sup>e,a</sup> mit warmen Kirschen, Kohlrabisticks Obst	Gulasch <sup>Schweinefleisch, a,1, mit Zwiebeln</sup> dazu Wendeli Nudeln <sup>a,c</sup> und Weisskrautsalat	Vegetarischer Möhreeneintopf mit Kartoffeln, <sup>i</sup> Erdbeerguark <sup>e</sup> Dinkelvollkornbrötchen <sup>a</sup>	MSC Wildlachs <sup>mit Kräuterbutter</sup> Zitronen-Butter- Sauce <sup>a,g</sup> , Kartoffeln, dazu ein bunter Salat <sup>Feta, Oliven, Gurke und Tomate</sup>	Hähnchenbrustschnitzel <sup>a, paniert,</sup> Mischgemüse <sup>Erbsen, Möhren</sup> Bratensauce <sup>a,1</sup> , Kartoffeln Obst
<b>Woche</b> 13.8.-17.8. 2018	Vollkorn-Penne-Nudeln <sup>a</sup> , fruchtige Tomatensauce <sup>a,l,j</sup> Reibekäse <sup>e</sup> , Edamer und Gouda Obst	Hühner Frikassee <sup>mit Kapern, Spargel</sup> Champignons, <sup>a,g,c</sup> Reis Möhrenrohkost <sup>mit Zitronensaft und</sup> Apfel	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>i, Suppengemüse</sup> Weizenbrötchen <sup>a</sup> , Quark <sup>Vanillegeschmack, g,1</sup>	MSC Backfisch <sup>a,j, Seelachs in Backteig,</sup> Kräutersauce <sup>a</sup> , Kartoffelbrei <sup>e</sup> Gurkensalat	Haugemachte Boulette Schweinefleisch <sup>a,c</sup> mit Kartoffeln, gelbe Butterbohnen und Sauce <sup>a,1</sup> Obst
<b>Woche</b> 20.8.-24.8. 2018	Milchreis <sup>e</sup> , Zimt+Zucker, Apfelmus <sup>3</sup> , Kohlrabisticks Obst	Spinat <sup>a</sup> mit Kräuterrührei, Kartoffeln Rotkrautsalat	Hühner-Nudelsuppe <sup>a,c,i</sup> Hähnchenbrust, Fadennudeln, Gemüse Himbeerjoghurt <sup>e</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup>	MSC Wildlachs mit Möhrengemüse, Kräutersauce <sup>a,g</sup> , Kartoffeln Obst	Geschnetzeltes <sup>a,g,1</sup> Hähnchenbrust mit Champignons, Spätzle <sup>a,c</sup> Rote-Beete-Salat
<b>Woche</b> 27.8.-31.8. 2018	Schweinelachschnitzel <sup>a,1, paniert</sup> Mischgemüse <sup>Erbsen, Möhren</sup> Bratensauce <sup>a,1</sup> , Kartoffeln, Obst	Kräuterquark <sup>e</sup> mit Kartoffeln, Butter und Gurkensalat	Veg. grüne Bohneneintopf <sup>i, mit</sup> Kartoffeln, Weizenbrötchen <sup>a</sup> Götterspeise <sup>Waldmeistergeschmack</sup> Dessertsauce <sup>Vanillegeschmack, g</sup>	MSC Seehecht <sup>mehliert und gebraten, a,g,j</sup> Kräutersauce <sup>a,e</sup> Kartoffeln dazu bunter Blattsalat <sup>mit Tomate, Gurke</sup> und Buttermilchdressing <sup>e,c</sup>	Vollkornnudeln <sup>Spirelli, a</sup> mit fruchtiger Tomaten- Hackfleischsauce <sup>Schweine und</sup> Rindfleisch, <sup>a,1</sup> Obst

\*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

\*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

\*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!

Herr Faast 033200/501804



Liebe Eltern,  
bitte die Essenteilnahme ankreuzen und bis  
zum 30. des Vormonats im Sekretariat abgeben.

- Zusatzstoffe:
- 1 - Farbstoff
  - 2 - konserviert
  - 3 - Antioxidans
  - 5 - geschwefelt
  - 8 - Phosphate
  - 9 - Süßungsmittel
  - 10 - unter Schutzatmosphäre verpackt

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“  
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet: