



# Speiseplan Juni 2018



Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche</b> 4.06.-8.06. 2018	Spirelli Nudeln <sup>a,c</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>a,i</sup> Reibekäse <sup>e</sup> , Edamer und Gouda Obst	Blumenkohl mit heller Sauce <sup>a,e</sup> , Rührei <sup>e</sup> , Kartoffeln und Gurkensalat	grüne Bohneneintopf <sup>i</sup> , mit Kartoffeln, Kasseler(Schweinefleisch) <sup>2,3,8</sup> Quark <sup>Vanillegeschmack,g</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup>	MSC Wildlachswürfel mit Broccoli in heller Sauce <sup>a,e</sup> , mit Bandnudeln <sup>a,c</sup> und gemischten Salat mit Joghurt Dressing <sup>e</sup>	Schweinebraten mit Kartoffelbrei <sup>e</sup> , Rotkohl und Bratensauce <sup>a,i,1</sup> , Obst
<b>Woche</b> 11.06.-15.06. 2018	Grießbrei <sup>a,e</sup> mit Erdbeeren Kohlrabisticks Obst	MSC Backfisch <sup>a,g,i</sup> Seelachs in Backteig Kartoffeln, Dillsauce <sup>a,e</sup> Gurken-Tomatensalat	Veg.Kartoffelsuppe Suppengemüse, <sup>i</sup> mit Wiener Würstchen Geflügelfleisch, <sup>2,3,8</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup> Schokoladen Pudding <sup>e</sup> mit Dessertsauce Vanille <sup>e</sup>	Broccoli Nuggets <sup>a,c,f,g,i</sup> , paniert Helle Sauce <sup>a,e</sup> , Kartoffelbrei <sup>e</sup> Obst	Hühner Frikassee <sup>e, a</sup> , mit Kapern, Spargel und Champignons dazu Parboiled Reis und Rotkrautsalat
<b>Woche</b> 18.06.-22.06. 2018	kleine Maccaroni Nudeln <sup>a,c</sup> mit Tomatensauce <sup>a,i</sup> und Jägerschnitzel <sup>2,3,8,i,a,c</sup> , panierte Jagdwurstscheibe, Schweinefleisch Obst	Gekochtes Ei mit Süß- Saurer-Sauce <sup>a,e</sup> Kartoffeln Möhren-Apfel-Salat <sup>a</sup> mit Zitrone	Veg. Nudelsuppe <sup>i</sup> Gemüse, Fadennudeln, <sup>a,c</sup> Griessklößchen, <sup>a,c,g</sup> Vollkornbrötchen <sup>a</sup> Himbeerquark <sup>e</sup>	MSC Wildlachs <sup>natur</sup> mit Kräutersauce <sup>a,e</sup> , Naturreis gem.Salat <sup>bunte Blattsalate</sup> , mit Gurke, Tomate, Mais und Buttermilchdressing	Bratwurst <sup>e,i</sup> Schweinefleisch, Kartoffeln, Möhrengemüse, Bratensauce <sup>a, 1</sup> , Obst <sup>Melone</sup>
<b>Woche</b> 25.06.-29.06. 2018	Milchreis <sup>e</sup> , Zimt+Zucker, Apfelmus <sup>3</sup> , Kohlrabisticks Obst	Königsberger Klopse Schweinehackfleisch, <sup>c</sup> mit Kapernsauce <sup>a,e</sup> dazu Kartoffeln und Weißkrautsalat	Vegetarischer Möhreneintopf <sup>i</sup> mit Kartoffeln, <sup>i</sup> Vollkornknäckebrötchen <sup>a</sup> Joghurt <sup>mit Raspelschokolade, g</sup>	MSC Fischstäbchen <sup>Seelachs</sup> paniert, <sup>a</sup> Dillsauce <sup>a,g</sup> , Kartoffelbrei <sup>e</sup> , Gurkensalat	Geschnetzeltes Hähnchenbrust, <sup>a,1</sup> mit Fingermöhren und Zuckererbsen, in Sahnesauce, <sup>g</sup> dazu Parboiled Reis / 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: