

## Speisenplan Januar 2018

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche</b> 1.01.-5.01. 2018	Neujahr	Ferien	Klopse <sup>c</sup> , Schweinefleisch „Königsberger Art“ Kapernsauce <sup>a, g, l</sup> , Reis, Weisskrautsalat <sup>l</sup>	MSC Seelachs <sup>gedämpft</sup> , Kräutersauce <sup>a, g</sup> , Kartoffeln Gurkensalat <sup>5</sup>	Möhreneintopf Waldmeistergötterspeise <sup>1</sup> , Dessertsauce <sup>Vanille Geschmack, 1, g</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup>
<b>Woche</b> 8.01.-12.01. 2018	Spirellinudeln <sup>a</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>a, i, j</sup> Reibekäse <sup>1, 2, g</sup> Möhren Rohkost	Schweinelachschnitzel <sup>a1, paniert</sup> Kartoffeln Blumenkohl, Bratensauce <sup>a, 1</sup> , Obst	Vegetarischer Linseneintopf 3, 5, l, mit Gemüse und Kartoffeln-Erdbeerquark <sup>a</sup> Weizen brötchen <sup>a</sup>	MSC Wildlachswürfel mit Broccoli in heller Sauce <sup>g, a, l</sup> , Vollkornreis Gurkensalat	Hähnchenkeule, Geflügelsauce <sup>a, g, 1</sup> , Möhren, Kartoffeln Obst
<b>Woche</b> 15.01.-19.01. 2018	Milchreis <sup>g</sup> , Zimt+Zucker, Apfelmus <sup>3</sup> , Kohlrabisticks Obst	MSC Backfisch <sup>a, g, j</sup> , Seelachs in Backteig Kartoffeln, Dillsauce <sup>a, g</sup> gem. Salat (Eisberg, Gurke und Mais)	Nudelsuppe <sup>l</sup> Gemüse, Fadennudeln, a, c, Hühnerfleisch Griessklössch en, a, c, g, Joghurt <sup>g</sup> , mit Raspelschokolade Weizenbrötchen <sup>a</sup>	Spinat <sup>a</sup> , gekochtes Ei, Kartoffeln Weisskrautsalat <sup>l</sup>	Vollkornnudeln <sup>a</sup> , Tomaten-Hackfleischsauce <sup>mit</sup> Möhren, Schweinefleisch, 1, a, Obst
<b>Woche</b> 22.01.-26.01. 2018	Kräuterquark <sup>g</sup> Kartoffeln, Butter Möhrensalat <sup>mit Zitronensaft</sup>	Schweinebraten, Spätzle <sup>a, c</sup> , Sauerkraut, Bratensauce <sup>a, 1</sup> Obst	Veg. Gemüseintopf <sup>l</sup> , bunten Gemüse Schokoladenpudding <sup>g</sup> , mit Dessertsauce Vanillegeschmack, g. Vollkornbrötchen <sup>a</sup>	MSC Wildlachs <sup>gedämpft</sup> , mit Zitronen-Butter-Sauce, Kartoffeln Gurkensalat	Hähnchennuggets <sup>a, g</sup> , Geflügelsauce <sup>g, a</sup> , Erbsen und Kartoffelbrei <sup>g</sup> Obst
<b>Woche</b> 29.01.-2.02. 2018	Milchnudeln <sup>g, c, a1</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> , Kohlrabisticks Obst	Broccoli Nuggets <sup>a, c, f, g, l</sup> Helle Sauce <sup>a, g</sup> , Kartoffelbrei <sup>g</sup> Rotkrautsalat <sup>l</sup>	Kartoffelsuppe <sup>mit</sup> Schweinefleisch, l, Gemüse Vollkornbrot <sup>a</sup> Kirschjoghurt <sup>g</sup>	MSC Seehecht <sup>mehliert und</sup> gebraten, a, Kräutersauce <sup>a, g, 1</sup> , Kartoffeln, gem. Salat <sup>Eisberg, Gurke, Tomate</sup> Joghurt- Dressing <sup>g</sup>	Ungarisches Hühnerfleisch <sup>mit</sup> Paprika, Zwiebeln und Möhren mit 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

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff

2 – konserviert

3 – Antioxidans

5 – geschwefelt

8 - Phosphate

9 – Süßungsmittel

15 - unter Schutzatmosphäre verpackt

# Guten Appetit

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:

