



# Speiseplan August 2019



<u>Monat</u>	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Woche</b> 5.08.-9.08. 2019	Grießbrei <sup>a, g, a1</sup> Erdbeeren Kohlrabisticks Wassermelone	Broccoli Nuggets <sup>Broccoliröschen mit Schmelzkäse in Backteig</sup> 1, a, g, a1 Gemüse Curry Sauce <sup>a, f, i, a1</sup> Nudeln <sup>Öhrchennudeln</sup> Weißkrautsalat	Kartoffeleintopf <sup>mit Möhren, Petersilie</sup>   Geflügelwiener <sup>2, 3, 8, 15</sup> Schokoladenpudding <sup>g</sup> mit Dessertsauce Vanillegeschmack <sup>g</sup> Roggenvollkornbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup>	MSC Wildlachs gedämpft <sup>d</sup> fruchtige Tomatensauce <sup>a, a1</sup> Parboiled Vollkornreis Blattsalat mit Gurke, Tomate Joghurt Dressing <sup>g</sup>	Schweinegulasch, <sup>1, a, a1</sup> Rotkohl <sup>3</sup> Salzkartoffeln Apfel
<b>Woche</b> 12.08.-16.08. 2019	fruchtige Tomatensauce mit Geflügelwurst <sup>2, 3, j</sup> Kordelli Nudeln <sup>a, c, a1</sup> geriebener Hartkäse <sup>2, 15, c, g</sup> Möhren Apfel Salat <sup>3</sup>	Rührei mit Schnittlauch <sup>1, c, g</sup> Rahmgemüse (Erbsen, Möhre, Spargel) <sup>1, a, g, a1</sup> Stampfkartoffeln <sup>g</sup> Apfel	grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln Blaubeerjoghurt <sup>g</sup> Roggenvollkornbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup>	MSC Backfisch <sup>(Seeiachs in Backteig)</sup> a, d, j, a1 Dillsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat	Hähnchenbrustschnitzel <sup>a, a1, paniert</sup> Geflügelsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Erbsen & Möhrengemüse <sup>g</sup> Parboiled Reis Wassermelone
<b>Woche</b> 19.08.-23.08. 2019	Milchreis, <sup>g</sup> Zimt und Zucker Apfelmark <sup>3</sup> Apfel Möhrensticks	Königsberger Klopse (Schweinefleisch) <sup>c</sup> Kapernsauce <sup>1, a, g, a1</sup> Parboiled Reis Rotkrautsalat	Vegetarische Nudelsuppe mit Erbsen, Möhren und Petersilie <sup>a, c, i, a1</sup> Götterspeise <sup>Waldmeistergeschmack</sup> 1 Dessertsauce <sup>Vanillegeschmack</sup> g Vollkornbrötchen <sup>a, a1, a2, a3, a4</sup>	MSC Seehecht mehliert, gebraten <sup>a, d, g, j, a1</sup> Kräutersauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Salzkartoffeln Blattsalat mit Gurke, Mais, Buttermilch Dressing <sup>g</sup>	Kasselerrückenbraten (Schweinefleisch) <sup>2, 3, 8, i</sup> Bratensauce <sup>1, a, a1</sup> Sauerkraut Salzkartoffeln Apfel
<b>Woche</b> 26.08.-30.08. 2019	MSC Wildlachs gedämpft <sup>d</sup> Kräutersauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Parboiled Vollkornreis Gurkensalat	Schweinelachsschnitzel, <sup>8, a, a1</sup> Bratensauce <sup>1, a, a1</sup> gelbe Bohnen <sup>g</sup> Salzkartoffeln Apfel	Vegetarischer Möhreintopf, mit Kartoffeln und Petersilie <sup>g</sup> Himbeerjoghurt <sup>g</sup> Weizenbrötchen <sup>a, a1, a3</sup>	gekochtes Ei <sup>c</sup> süß saure Sauce <sup>1, a, g, a1</sup> Salzkartoffeln Möhren Apfel Salat <sup>3</sup>	fruchtige Tomatenhackfleischsauce (Schweinefleisch), <sup>15</sup> Vollkornspirelli <sup>a, a1</sup> Reibekäse <sup>15, g</sup> Banane

\*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: