








Speiseplan Dezember 2018



Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3.12.-7.12. 2018	Hörnlinudeln ^{a,c} mit Käse-Sahne-Sauce ^{a,b} , Möhrenrohkost ^{mit Zitronensaft und Apfel}	Kasslerbraten ^{2,3,8,Schweinefleisch} Bratensauce ^{a,1} , Kartoffeln, Erbsen Obst	Veg. Möhreintopf ^{mit Kartoffeln,l, und Hähnchenbrust} Vollkornbrot ^a Schokoladen Pudding ^b mit Dessertsauce ^{Vanillegeschmack,g}	MSC Backfisch ^{a,1,Seelachs in Backteig} , Kräutersauce ^a , Kartoffelbrei ^f Gurkensalat	gekochtes Ei mit Rahmspinat ^{a,g} und Kartoffel Obst
Woche 10.12.-14.12. 2018	Milchreis ^b , Zimt+Zucker, Apfelmus ³ , Kohlrabisticks Obst	Kräuterquark ^b mit Kartoffeln, Butter und Gurkensalat	Linseneintopf ^{1, mit Gemüse, Kartoffeln, Kasseler(2,3,8,Schweinefleisch)} Himbeerjoghurt ^b Vollkornbrötchen ^a	Gulasch ^{Schweinefleisch,a,1, mit Zwiebeln} dazu Spirelli Nudeln ^{a,c} und Weisskrautsalat	MSC Wildlachs ^{paniert,a,c} mit buntem Gemüse Möhren,Rosenkohl,Pastinake Kräutersauce ^{a,g} und Kartoffeln, Obst
Woche 17.12.-21.12. 2018	Cevapcici ^{a,c,Hackfleischröllchen, Schweine und Rindfleisch} mit Zaziki ^b , Reis und Paprika-Tomatensauce ^{a,1} Möhrenrohkost ^{mit Zitronensaft und Apfel}	MSC Seelachswürfel mit Gemüse in heller Sauce ^{a,b} dazu kleine Bandnudeln ^{a,c} Salat ^{Tomate, Gurke, Mais}	Hähnchenunterschenkel mit Mischgemüse, Kartoffeln und Geflügelsauce ^{1,a,g} Obst	Veg.Kartoffelsuppe Suppengemüse, ⁱ dazu Vollkornknäckebröt ^a und Quarkspeise mit Vanillegeschmack ^{1,g}	Variabler Ferientag
Woche 24.12.-28.12. 2018	Heiligabend 	1. Weihnachtstag 	2. Weihnachtstag 	Ferien 	Ferien 

*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: