

# Speiseplan Februar 2019

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche</b> 04.02.-8.02. 2019 Ferien	Wirsingroulade <sup>a,f</sup> mit Geflügelfleischfüllung mit Bratensauce <sup>a,1</sup> und Kartoffelbrei <sup>g</sup> Obst <sup>Banane</sup>	MSC Wildlachs Natur mit Tomatensauce, Parboiled Vollkornreis Gurkensalat	Veg. Weisskohleintopf <sup>f</sup> mit Möhren und Kartoffeln Dessert Creme <sup>g</sup> Schokolade, Weizenbrötchen <sup>a</sup>	Hörnlinudeln <sup>a,c</sup> mit Käse Sauce <sup>a,g</sup> Möhrenrohkost <sup>f</sup> mit Zitronensaft und Apfel	Gulasch <sup>a,1</sup> , TGU Schweinefleisch aus der Keule mit Rotkohl und Kartoffeln Obst
<b>Woche</b> 11.02.15.02. 2019	Milchreis <sup>g</sup> , Zimt+Zucker, Apfelmus <sup>3</sup> , Kohlrabisticks Obst	MSC Fischfiguren <sup>a,c,d,f,g,3</sup> , Seelachs paniert mit Dillsauce <sup>g</sup> , Kartoffeln und gem. Salat mit Gurke und Mais Joghurtdressing <sup>c,g</sup>	Möhreneintopf <sup>f</sup> mit Kartoffeln, Rindfleisch und Kräutern Joghurt <sup>g</sup> mit Schokoladenraspeln Vollkornbrötchen <sup>a</sup>	Nudeln <sup>a,Spirelli</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>a,1</sup> Reibekäse <sup>g</sup> , Edamer und Gouda Rotkrautsalat	Hähnchenbrustschnitzel <sup>a</sup> mit Fingermöhren, Kartoffeln und Bratensauce <sup>a,1</sup> Obst
<b>Woche</b> 18.02.-22.02. 2019	Gemüsetaler <sup>a,c</sup> mit Möhren, Erbsen, Pastinake dazu Veg. Bratensauce <sup>1,a</sup> Parboiled Reis Möhrensalat <sup>f</sup> Apfel und Zitronensaft	Putenbrust-Rollbraten mit Mischgemüse, Kartoffeln und Sauce <sup>a,1</sup> Obst	Veg. Linseneintopf <sup>f</sup> mit Möhren, Kartoffeln Quarkspeise <sup>g</sup> Vanillegeschmack, Weizenbrötchen <sup>a</sup>	MSC Wildlachs <sup>a,c</sup> paniert Kräutersauce <sup>g</sup> Kartoffeln Gurkensalat	Vollkornnudeln <sup>g</sup> Penne, mit fruchtiger Tomaten- Hackfleischsauce <sup>a</sup> , Schweine und Rindfleisch Hartkäse <sup>2,c,g</sup> Obst
<b>Woche</b> 25.02.-01.03. 2019	Milchnudeln <sup>a,c,g,1</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> Gurkensticks Obst	Klopse <sup>c</sup> Schweinefleisch „Königsberger Art“ mit Kapernsauce <sup>a,g,1</sup> , Parboiled Reis Weisskrautsalat <sup>f</sup>	Veg. Kartoffelsuppe Suppengemüse <sup>i</sup> Wiener Würstchen <sup>g</sup> TGU Geflügelfleisch, 2,3,8, Vollkornknäckebrötchen <sup>a</sup> Schokoladenpudding <sup>g</sup> mit Dessertsauce g, Vanillegeschmack	Kräuterquark <sup>g</sup> mit Kartoffeln, Butter und Gurkensalat	MSC Seehecht <sup>f</sup> mehliert und gebraten <sup>a</sup> , Dillsauce <sup>a,g</sup> , Kartoffeln und Wirsingrahmgemüse <sup>g</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: