

# Speiseplan Februar 2020

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche</b> 3.02.-7.02. 2020	Milchreis, <sup>g</sup> Zimt und Zucker Apfelmark <sup>3</sup> Kohlrabisticks Banane	MSC Fischstäbchen Seelachs paniert <sup>a, d, a1</sup> Dillsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Stampfkartoffeln <sup>g</sup> Gurkensalat	Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch, Möhren, Lauch, Sellerie und Fadennudeln <sup>a, c, i, a1</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g</sup> Vollkornbrötchen gemischt <sup>a, f, k,</sup> <sup>a1, a2, a3, a4</sup>	Königsberger Klopse (Schweinefleisch), Kapernsauce, <sup>1,</sup> <sup>a, c, g, a1</sup> Parboiled Reis Rote-Bete-Salat mit Apfel	gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a, g, a1</sup> Salzkartoffeln Apfel
<b>Woche</b> 10.02.-14.02. 2020	Gemüsetaler mit Möhren, Mais <sup>a, c, a1</sup> Bratensauce, veg. <sup>1, a, a1</sup> Buttererbsen, <sup>g</sup> Salzkartoffeln Möhren Apfel Salat	Bolognese Tomatenhackfleischsauce (Schweinefleisch), <sup>15, a, a1</sup> Wendeli Nudeln <sup>a, c, a1</sup> Reibekäse <sup>15, g</sup> Birne	Linteneintopf mit Möhren, Kartoffeln <sup>i</sup> Quarkspeise Vanillegeschmack, <sup>g</sup> Weizenbrötchen <sup>a, a1, a3</sup>	MSC Lachs mit Tomaten Kruste <sup>a, d,</sup> <sup>g, a1, a2, a3</sup> Dillsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Parboiled Vollkornreis Blattsalat mit Gurke, Mais, Joghurt Dressing <sup>g</sup>	Schweinebraten, Oberschale *TGU Bratensauce <sup>1, a, j, a1</sup> Rotkohl Salzkartoffeln Apfel
<b>Woche</b> 17.02.-21.02. 2020	Milchnudeln <sup>1, a, c, g, a1</sup> Apfelmark <sup>3</sup> Zucchini Suppe <sup>g</sup> Baguettebrot <sup>a, a1</sup> Clementine	Hähnchen Geschnetzeltes mit Curry in Sahnesauce <sup>15, g</sup> Parboiled Reis Rotkrautsalat	Vegetarischer Weisskohleintopf, <sup>g</sup> Skyr Dessert Himbeer - Cranberry <sup>g</sup> Vollkornknäckebrötchen <sup>a, a2</sup>	MSC Seehecht mehliert, gebraten <sup>a, d, g, j, a1</sup> Dillsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat	kleine Hähnchenkeule, Geflügelsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> gelbe Butterbohnen, <sup>g</sup> Salzkartoffeln Apfel
<b>Woche</b> 24.02.-28.02. 2020	Käse Broccoli Sauce <sup>1, a, g, a1</sup> Hörnli Nudeln, <sup>a, c, a1</sup> Möhren Apfel Salat	Hähnchenbrustschnitzel <sup>a, a1</sup> Geflügelsauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Fingermöhren <sup>g</sup> Salzkartoffeln Apfel	Kartoffeleintopf mit Möhren, Petersilie <sup>i</sup> Geflügelwiener <sup>2, 3, 8, 15, *TGU</sup> Schokoladenpudding, <sup>g</sup> Dessertsauce Vanillegeschmack <sup>g</sup> Roggenvollkornbrot <sup>a, a2, a3</sup>	MSC Wildlachs gedämpft <sup>d</sup> Kräutersauce, <sup>1, a, g, a1</sup> Erbsen und Möhrengemüse <sup>g</sup> Parboiled Reis Banane	Kräuterquark, <sup>g</sup> Salzkartoffeln Butter, <sup>g</sup> Blattsalat mit Tomate, Gurke und Feta Käse Joghurt Dressing <sup>g</sup>

\*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: